



(Source : les recettes d'Elle à table,
www.elle.fr/Elle-a-Table/Recettes-de-cuisine)



Perdreaux aux morilles

Temps de préparation : 40 min
Cuisson : 45 minutes

Ingrédients pour 4 personnes:

- 4 belles perdrix
- 4 bardes fines
- 60 g de morilles sèches
- 120 g de jambon ou lard gras
- sel fin, poivre
- Thym, muscade, persil
- 2 petits verres de Cognac
- 8 tranches de pain de mie
- 120 g de beurre
- 3 cuillères à soupe d'huile

Préparation :

Videz les perdreaux, réservez les foies. Salez, poivrez l'intérieur. Laissez en attente.

Lavez les morilles à l'eau froide courante pour les débarrasser de leur sable, puis couvrez-les d'eau tiède pour qu'elles terminent de gonfler.

Dans une petite casserole, avec deux noix de beurre, faites raffermir tous les foies à feu modéré. Egouttez-les, passez-les à la machine à hacher, avec le gras, deux brins de persil, deux de thym et les morilles essorées. Mouillez de quelques gouttes de cognac, salez, poivrez, mettez de la muscade.

Mettez dans chaque perdreau une grosse noix de beurre, une bonne cuillerée à café de farce, cousez toutes les ouvertures, bridez serré, bardez.

Mettez à four très chaud 240° (8 au thermostat) chauffé 20 minutes à l'avance, posez sur la grille de la lèchefrite. A mi-cuisson, mouillez la lèchefrite d'un petit verre d'eau froide.

Laissez cuire 25 à 30 minutes, éteignez et laissez gonfler 5 minutes. Faites blondir, dans moitié beurre, moitié huile, les tranches de pain de mie sans leur croûte. Tenez à feu très doux la farce restante.

Au moment de servir, versez le reste du cognac dans la lèchefrite, flambez les perdreaux.

Coupez-les en deux, posez chaque moitié sur un canapé tartiné de farce. Servez le jus déglacé en saucière.

Suggestion de vin :

vin d'Arbois rouge