



(Source : les recettes de l'Epicurien, www.epicurien.be)



Perdrix aux raisins en cocotte, au vin rouge

Ingrédients pour deux personnes :

- 2 perdrix plumées et vidées
- 200 g de raisins secs blonds
- 800 g de raisins blancs
- 8 échalotes
- 1 branche de thym
- 10 baies de genièvre
- 10 cl d'huile de noix
- 50 cl de vin rouge
- 15 cl de coulis de tomates
- 5 cl de marc de raisin
- Sel fin
- Poivre au moulin

Préparation :

Pelez et émincez les échalotes.

Lavez et égrenez les raisins blancs.

Dans une cocotte, faites rissoler les perdrix dans l'huile de noix sur toutes les faces pour bien les faire dorer.

Ajoutez les échalotes, laissez suer.

Déglacez avec le marc, grattez les sucs, versez le vin et le coulis.

Salez, et donnez quelques tours de moulin, ajoutez le thym et les raisins secs.

Faites cuire à feu doux pendant 15 minutes.

Ajoutez les raisins frais au dernier moment. A la fin de la cuisson, retirez les perdrix et découpez-les.

Répartissez dans les assiettes, répartissez la sauce et servez chaud.