



(Source : <http://www.grives.net>, recette de Niko47)



Perdrix façon canard à l'orange

Ingrédients pour 2 personnes:

- 2 perdrix
- 4 oignons
- 2 oranges
- 6 branches de thym
- 1 verre de jus d'orange
- 2 carottes
- 1 poireau
- 4 cuillères à soupe de sucre
- 6 cuillères à soupe de vinaigre de vin
- 15 grains de coriandre
- Du Grand Marnier (ou vin d'orange)
- Un peu de vin blanc
- De la graisse de canard
- Deux gousses d'ail

Préparation :

Plumez, flambez et videz les perdrix, nettoyez-les.

Commencez par lever les suprêmes (*ailles et blanc*) et cuisses des perdrix (*n'oubliez pas les "Sot-l'y-laisse" même si ils sont moins prononcés qu'une autre volaille*).

Une fois les parties levées, détaillez le reste des carcasses en petits morceaux, nous allons l'utiliser pour réaliser un "fond de volaille rapide".

Dans de la graisse de canard, à feux vif, faites bien suer les carcasses en remuant souvent et déglacer avec un peu de vin blanc.

Ajoutez-y les carottes et le poireau taillés grossièrement, deux branches de thym, les gousses d'ail et les graines de coriandre écrasées. Salez et poivrez, laissez suer en remuant régulièrement.

Une fois la préparation bien suée, déglacez les sucs de cuisson avec un peu d'eau et noyez le tout ensuite avec un grand verre d'eau pour que celui-ci recouvre la préparation. Faites réduire de moitié à feu moyen/fort.

Réalisez maintenant la gastrique (*sorte de "caramel" sucre/vinaigre*). Mettre dans une casserole le sucre et le vinaigre. A la cuisson, celui-ci va doucement "caraméliser". Laissez cuire jusqu'à l'obtention d'une texture "sirupeuse". Il n'est plus liquide, il ne faut pas non plus qu'il devienne trop épais (*caramel*). mettez votre casserole hors du feu, et versez par petites doses le verre de jus d'orange tout en remuant. Pour déglacer (attention aux éclaboussures)

Une fois cette étape passée, laissez cuire à feux doux.

Pelez vos oranges, profitez-en d'ailleurs pour la décoration du plat en réalisant deux rosettes avec la peau.

Dans la graisse de canard, faites bien colorer les morceaux de perdrix. Arrosez d'un peu de Grand Marnier et flambez. Ajoutez ensuite quatre branches de thym et deux oignon taillés grossièrement. Laissez suer et ajoutez l'orange coupée grossièrement en dès par la suite. Déglacez avec le jus de votre "fond de volaille rapide" Remettez le chinois sans broyer son contenu dans sa casserole initiale. Faites réduire le tout.

Une fois la sauce bien réduite, réservez les pièces de perdrix. Mélangez l'accompagnement restant avec la mixture du fond de volaille qui se trouve dans le chinois. Remettez les pièces de perdrix à chauffer et mouillez avec la mixture du chinois cette fois-ci en broyant le contenu, pour en extraire un maximum de jus. Jetez la pulpe sèche obtenue.

Ajoutez la gastrique et laissez mijoter en remuant régulièrement les pièces de perdrix.

Dressez les morceaux de perdrix, nappés de sauce, dans deux assiettes.

Accompagnez le plat avec un légume au goût "pauvre", purée ou simples pommes de terre sautées (*à la graisse de canard bien entendu*),

Bon appétit!