



(Source : les recettes de l'Epicurien, [www.epicurien.be](http://www.epicurien.be))



## Perdrix rôties à la crème et au Porto

### Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 belles perdrix plumées, vidées et parées
- du beurre doux
- huile de tournesol
- 4 échalotes épluchées et hachées finement
- 25 cl de crème fleurette
- 25 cl de porto blanc
- sel fin
- poivre noir au moulin

### Ustensiles :

- Une grande cocotte avec son couvercle
- Un grand couteau de cuisine bien affûté
- Du papier absorbant

### Préparation :

Découpez chaque perdrix en quatre parts, salez-les et poivrez-les sur toute leur surface, puis déposez-les dans la cocotte avec 2 à 3 noix de beurre et un filet d'huile.

Faites les rissoler à feu moyen pendant quelques minutes, en tournant régulièrement les quartiers pour bien les faire dorer.

Sortez les perdrix de la cocotte, et réservez-les en les laissant égoutter sur du papier absorbant.

Ajoutez les échalotes épluchées et hachées finement dans la cocotte, et faites-les suer à feu moyen pendant 2 à 3 minutes en remuant.

Dégraissez la cocotte, puis ajoutez-y le porto blanc.

Remuez, puis laissez mijoter à feu doux et à couvert pendant environ 20 minutes, en remuant régulièrement en cours de cuisson.

Après cuisson, ajoutez la crème fleurette et laissez réduire à feu très doux, jusqu'à ce que la sauce s'épaississe, en remuant.

### Présentation :

Disposez les quartiers de perdrix sur les assiettes de service préchauffées, et nappez-les avec la sauce bien chaude .

Servez rapidement, et ajustez l'assaisonnement en ajoutant sel et poivre moulu à votre convenance, juste avant de déguster.

Vous pouvez accompagner les perdrix de pommes croquettes croustillantes.