



Recette tirée de la brochure « Le gibier sauvage, des recettes gourmandes et légères »



## Salmis de perdreaux de dame Catherine

Niveau : facile

Temps de préparation : 2 heures

### Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 perdreaux
- 70g d'échalotes
- 70g de chapelure
- 100g de lardons
- 1 bouquet garni
- 1/2 litre de fond blanc ou brun (facultatif)
- 150g de beurre
- 320g de pâtes fraîches
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche (pour les pâtes)

Faites rôtir les perdreaux 5 à 7 minutes, avec une noix de beurre, au four préchauffé à 210°C (th 7) salez et poivrez.

Une fois cuits, sortez les perdreaux du four, désossez les blancs et réservez-les.

Découpez et prélevez les cuisses .

Dans une sauteuse, mettez le beurre, puis les lardons. Ensuite, faites suer les échalotes que vous aurez pris soin de ciseler finement. Ajoutez à cette préparation les cuisses et les carcasses. Mouillez avec le fond blanc ou brun, sinon tout simplement avec le vin blanc et mettez votre bouquet garni. Laissez le tout mijoter à petit feu environ 1h30.

Parallèlement, faites cuire les pâtes fraîches.

Dans votre sauteuse, ajoutez les blancs de perdreaux à leur jus et à votre préparation. Retirez le bouquet garni et les carcasses.

Faites mijoter quelques secondes, incorporez la chapelure afin d'épaissir votre sauce. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si besoin.

Dressez les assiettes en ayant tranché les blancs, placez les cuisses, et nappez le tout de sauce. Vous pouvez ajouter vos pâtes auxquelles vous aurez préalablement ajouté la crème fraîche.