

# marie claire

## Recette perdreaux en deux services

*par Cuisine et Vins de France*

### Infos pratiques

Nombre de personnes : 4

Temps de trempage: ,

### Ingrédients

2 perdreaux 1 c. à soupe de graisse d'oie 6 châtaignes cuites 1 bouquet d'herbes diverses  
200 g de pourpier (ou, s'il est sauvage, 4 «bouquets») 2 c. à soupe de cerneaux de noix hachés  
Pour la sauce: 2 c. à soupe d'huile de noix 1 c. à soupe d'huile d'arachide 2 c. à entremets de  
vinaigre de xérès 1 c. à moka de grains de moutarde 1 pincée d'ail écrasé et haché sel gris  
moulu fin poivre noir moulu gros

En accompagnement: 2 cèpes grands et fermes 8 bouquets de brocolis

### Étapes

Faites rôtir les perdreaux (salés et poivrés à l'intérieur et sur la poitrine que vous protégerez d'une barde ou d'une feuille de vigne) pendant 10 mn à four chaud (th. 7). Après ce temps, prélevez les cuisses, laissez reposer à four éteint les deux bestioles. Faites rôtir les cuisses à la poêle dans la graisse. Préparez la vinaigrette et les « légumes », écrasez légèrement (ou passez au moulin) les grains de moutarde, mettez-les dans le saladier avec le sel; le poivre et l'ail. Ajoutez les huiles dans le saladier, mélangez, goûtez et rectifiez en épices ou en vinaigre. Ajoutez le pourpier et les herbes, puis remuez. Sur quatre assiettes bien froides, partagez la salade et parsemez de noix. Mettez les châtaignes cuites et chaudes dans le reste de la sauce au fond du saladier et remuez. Elles vont se défaire, se parfumer et tiédir. Retirez les cuisses de la graisse. Egouttez-les sur une planche à découper à rigole et coupez-les en escalopes dans le sens de la longueur. Déposez sur du papier absorbant pour éliminer la graisse restante et rangez sur les assiettes avec la salade. Les filets de perdreaux seront servis en plat principal, posés sur un cèpe braisé, après avoir été partagés en deux par le bréchet. Garnissez de brocolis cuits à la vapeur. (La même recette peut se faire avec un perdreau, un pigeon ou du canard sauvage. Le faisan un peu sec peut être bardé sur le bréchet pour éviter le dessèchement. Retournez-le souvent pendant la cuisson).

### Le bon accord vin

un Givry Louis Latour rouge  
*Bourgogne*

