



Gibiers

Perdreaux farcis



1h05 **20 min** **35 min** **10 min** **561**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les perdreaux

4 **Perdreau(x)**
20 cl **Eau**
2 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour la farce

250 g **Chair à saucisse**
2 c. à café **Graines de
moutarde**
2 c. à soupe **Cognac**

Ingrédients pour les champignons

800 g **Champignon(s)
sauvage(s)**
2 **Echalote(s)**
1 **Gousse(s) d'ail**
20 g **Beurre**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des champignons

- 1 Nettoyer les champignons sauvages avec un papier absorbant humidifié.
- 2 Détailler les plus gros en morceaux.
- 3 Eplucher les échalotes et les émincer finement.
- 4 Eplucher la gousse d'ail et l'émincer finement.
- 5 Dans la poêle, faire fondre le beurre.
- 6 Ajouter l'ail et les échalotes et les faire revenir sans coloration pendant 2 minutes.
- 7 Verser les champignons dans la poêle.
- 8 Saler et poivrer.
- 9 Cuire sur feu moyen pendant 10 minutes pour que les champignons rendent leur eau de végétation.

Étape 2

Préparation de la farce

- 1 Dans un bol, mélanger la chair à saucisse, les graines de moutarde, le Cognac et 1/8 ème des champignons préalablement préparés.

Étape 3

Préparation et cuisson des perdreaux

- 1 Préchauffer le four à 200°C (th 6-7).
- 2 Vérifier que les perdreaux sont bien vidés.
- 3 Les rincer sous un filet d'eau froide et les sécher avec une feuille de papier absorbant.
- 4 Saler et poivrer l'intérieur des perdreaux.
- 5 Les remplir de farce.
- 6 Ficeler les pattes avec le croupion.
- 7 Dans une sauteuse allant au four, faire chauffer l'huile.
- 8 Ajouter les perdreaux et les faire colorer sur toutes leurs faces.
- 9 Mouiller avec l'eau.
- 10 Enfourner pour 20 minutes de cuisson.
- 11 Arroser très régulièrement les perdreaux pour qu'ils ne dessèchent pas.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir les perdreaux du four et couvrir la sauteuse d'une double feuille de papier aluminium.
- 2 Laisser la viande reposer pendant 10 minutes.
- 3 Pendant ce temps, réchauffer les champignons, 5 minutes sur feu moyen.
- 4 Répartir les champignons sur 4 assiettes chaudes.
- 5 Disposer les perdreaux sur les champignons et servir sans attendre.