Katsumi Ishida

Gibiers

Perdreau rôti, choux et châtaignes au jus

1h30	1h05	25 min	0	474
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du chou

1. Préchauffer le four à 220°C (Th.7)
2. Mettre une grande casserole remplie d'eau à bouillir et saler avec le gros sel.
3. Préparer un grand saladier d'eau et de glaçons afin de refroidir le chou après cuisson.
4. Effeuiller le chou vert et jeter les 4 ou 5 premières feuilles vertes foncées suivant sa grosseur.
5. Elles sont trop dures et sans intérêt au niveau de la dégustation.
6. Récupérer toutes les autres feuilles et enlever les grosses côtes blanches centrales.
7. Lorsque l'eau bout, blanchir fortement les feuilles de chou.
8. Si la casserole n'est pas très grande, ne pas hésiter à cuire les feuilles en deux fois.
9. Pour s'assurer de la bonne cuisson, prendre une feuille et presser les veinures blanches, elles doivent s'écraser sans résistance.
10. Sortir les feuilles de chou à l'aide de l'écumoire et les plonger dans l'eau glacée durant 2 bonnes minutes.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le gibier

- 4 **Perdreau(x)**
- 6 cl **Cognac**
- 25 cl **Jus de veau**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**
- 1 **Huile d'arachide**
- 20 g **Beurre**

Ingrédients pour la garniture

- 1 **Chou(x)**
- 20 g **Beurre**
- 15 cl **Fond blanc de volaille**
- 20 **Châtaigne**
- 4 branche(s) **Cerfeuil**
- 1 **Gros sel**
- 1 **Glaçon(s)**

11 Les égoutter sur du papier absorbant.

12 Prendre les feuilles de chou et les ciseler finement puis les réserver sur une assiette.

Étape 2

Marquage en cuisson des perdreaux

1 Sortir les perdreaux, les assaisonner de sel et de poivre et les mettre dans une cocotte allant au four.

2 Faire fondre le beurre et arroser les perdreaux avec.

3 Enfourner pendant 12 minutes.

Étape 3

Cuisson du chou

1 Faire chauffer un sautoir à feu doux et ajouter le beurre.

2 Lorsqu'il est bien moussant, faire revenir le chou ciselé et ajouter les fonds blancs de volaille.

3 Cuire une dizaine de minutes à ébullition tout en remuant.

Étape 4

Cuisson des perdreaux

1 Sortir les perdreaux et éteindre le four, retirer les ficelles et lever les cuisses.

2 A l'aide des ciseaux, couper le bas des coffres, c'est-à-dire la colonne vertébrale et les garder pour réaliser la sauce.

3 Laisser les coffres de perdreaux reposer sur le ventre dans un plat.

4 Faire chauffer un sautoir et ajouter un peu d'huile d'arachide.

5 Faire revenir les cuisses de perdreaux 6 à 8 minutes pour faire leur appoint de cuisson.

Étape 5

Finition du chou

1 Lorsque le fond blanc de volaille s'est évaporé et que le chou est lié, saler, poivrer et réserver au chaud.

Étape 6

Réalisation du jus

1 Enlever les cuisses du sautoir et les remettre dans le plat avec les coffres.

2 Placer le plat au four pour maintenir les perdreaux au chaud.

3 Ajouter dans le sautoir les carcasses de perdreaux récupérées auparavant et les faire revenir rapidement.

4 Déglacer le tout avec le cognac et flamber en retirant le sautoir du feu.

5 Ajouter le jus de veau et porter le tout à ébullition.

Passer le jus dans une casserole à travers un chinois ou

6 une passette et rectifier l'assaisonnement.

7 Ajouter dans le jus, les châtaignes cuites sous vide pour les réchauffer.

Étape 7

Dressage

1 Sortir le plat avec les perdreaux.

2 Lever les suprêmes des coffres.

3 Sur assiettes, dresser le chou dans un cercle et poser par dessus deux suprêmes de perdreau.

4 Déposer les cuisses à côté et dresser autour les châtaignes.

5 Saucer les assiettes et déposer au centre des sommités de cerfeuil.