

Gibiers

Perdreau rôti, choux et châtaignes au jus


1h30

TEMPS TOTAL

1h05

PRÉPARATION

25 min

CUISSON

0

REPOS

474

CALORIES

 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)**

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 Effeuille 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.

- 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.