

*Gibiers*

Perdreaux en habit de chou vert et coing confit

**3h**

TEMPS TOTAL

2h

PRÉPARATION

1h

CUISSON

0

REPOS

617

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes**Ingrédients pour la
viande et la sauce**

4 **Perdreau(x)**
4 tranche(s) **Lard fumé**
5 cl **Cognac**
25 cl **Jus de veau**
1 **Sel**
1 **Poivre**
1 c. à soupe **Huile
d'arachide**

**Ingrédients pour la farce
à gratin**

60 g **Foie gras cru**
150 g **Cèpe**
60 g **Foie(s) de volaille**
2 **Echalote(s)**
5 cl **Cognac**
1 tranche(s) **Pain(s) de
campagne**
30 g **Beurre**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des perdreaux

- 1 Assaisonner l'intérieur de chaque perdreau de sel et de poivre.
- 2 Poser une tranche de lard fumé sur chaque poitrine de perdreau.
- 3 A l'aide de l'aiguille à brider, ficeler les volailles pour les brider tout en maintenant le lard contre la peau.
- 4 Réserver au frais.

Étape 2

Préparation de la farce à gratin

- 1 Éplucher les échalotes avec un couteau d'office et les rincer.
- 2 Les ciseler très finement avec un couteau éminceur.
- 3 Prendre les cèpes et s'assurer qu'ils sont bien propres, puis les détailler en brunoise.
- 4 Mettre une poêle à chauffer, ajouter la moitié du beurre.
- 5 Lorsqu'il commence à chauffer, ajouter la moitié des échalotes ciselées finement ainsi que la brunoise de

cèpes. Les faire suer sur feu doux sans coloration.

- 6 Une fois cuits, débarrasser le tout dans un saladier.
- 7 Dans une autre poêle, ajouter le reste du beurre et lorsqu'il est chaud, faire revenir le reste des échalotes sans coloration.
- 8 Ajouter les foies des perdreaux ainsi que le foie gras. Faire sauter pendant 30 secondes.
- 9 Verser le cognac et flamber.
- 10 A la fin du flambage, éteindre le feu et débarrasser sur la planche.
- 11 A l'aide du couteau éminceur, hacher le tout finement et ajouter ce mélange à la brunoise de cèpes dans le saladier.
- 12 Mélanger avec une cuillère pour rendre la farce homogène et assaisonner de sel et de poivre.

Étape 3

Préparation de la garniture

- 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 les autres feuilles et enlever les côtes blanches centrales.
- 7 Lorsque l'eau est en ébullition, mettre les feuilles de chou pour les blanchir.
- 8 Pour s'assurer de la bonne cuisson, prendre une feuille et presser les veinures blanches, elles doivent s'écraser sans résistance.
- 9 Pendant ce temps, éplucher la carotte avec un économiseur et la rincer.
- 10 Sortir les feuilles de chou à l'aide de l'écumoire, les plonger dans l'eau glacée pendant 2 bonnes minutes.
- 11 Le rafraîchissement permet de fixer la chlorophylle et de garder les feuilles bien vertes.
- 12 Les déguster sur du papier absorbant.
- 13 Tailler la carotte en petite brunoise avec un couteau éminceur et réserver sur une assiette.
- 14 Tailler les deux tranches de lard fumé également en brunoise et réserver également sur l'assiette.
- 15 Mettre une casserole d'eau à bouillir.
- 16 Dans une autre casserole, verser l'eau et le sucre, porter à ébullition afin de réaliser un sirop.
- 17 Un sirop est prêt une fois qu'il a bouilli et que le sucre s'est dissout.
- 18 Couper le citron en deux et presser le jus à la main dans la casserole du sirop.

Ingrédients pour la garniture

1 **Chou(x)**
1 **Carotte(s)**
15 cl **Fond blanc de volaille**
2 tranche(s) **Lard fumé**
2 pincée(s) **Gros sel**
1 **Glaçon(s)**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour les coings

1 **Coing**
100 g **Sucre semoule**
30 cl **Eau**
1 **Citron(s)**

- 19 Tailler le coing en huit.
- 20 A l'aide d'un emporte-pièce, détailler les quartiers pour leur enlever juste la peau de leur donner une forme arrondie en même temps.
- 21 Les retailler au couteau éminceur pour enlever la partie du trognon et les pépins.
- 22 Lorsque l'eau bout, plonger les coings dedans. Les blanchir jusqu'à pouvoir enfoncer la pointe d'un couteau d'office dedans.
- 23 Sortir les quartiers avec l'écumoire et les plonger dans le sirop.
- 24 Confire les coings sur feu doux sans ébullition.
- 25 Récupérer les feuilles de chou et les ciseler finement. Puis les réserver sur l'assiette avec le lard et les carottes.
- 26 Faire chauffer un sautoir sur feu doux, faire revenir la brunoise de lard fumé sans matière grasse.
- 27 Ajouter la brunoise de carottes lorsque le lard commence à rendre du gras.
- 28 Lorsque les carottes commencent à devenir translucides, ajouter le chou vert ciselé et mouiller avec le fond blanc.
- 29 Saler et poivrer légèrement. Cuire à ébullition pendant 15 minutes.

Étape 4

Marquage en cuisson des perdreaux

- 1 Sortir les perdreaux et les mettre dans une cocotte allant au four.
- 2 Les saler et les enfourner pendant 12 minutes.

Étape 5

Préparation des croûtons

- 1 Toaster la tranche de pain de campagne et la tailler en bandes égales dans la largeur selon le nombre de convives.
- 2 Avec deux cuillères à café, réaliser des quenelles de farce à gratin et les déposer sur les morceaux de pain toastés.
- 3 Poser les croûtons sur une plaque à pâtisserie, réserver à température ambiante.
- 4 Vérifier la cuisson du chou vert en goûtant.
- 5 Si besoin, ajouter un peu d'eau pour terminer la cuisson, sinon maintenir au chaud sur feu très doux à couvert.

Étape 6

Cuisson des perdreaux

- 1 Sortir les perdreaux du 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 la cocotte.
- 4 Faire chauffer un sautoir et ajouter un peu d'huile d'arachide.
- 5 Faire revenir les cuisses de perdreaux pendant 6 à 8 minutes pour faire leur appoint de cuisson.

Étape 7

Finition de la garniture

- 1 Égoutter les quartiers de coings et les mettre sur la plaque avec les croûtons.
- 2 Éteindre le four et enfourner la plaque pour réchauffer les croûtons et les coings.

Étape 8

Réalisation de la sauce

- 1 Enlever les cuisses du sautoir et les remettre dans la cocotte avec les coffres.
- 2 Placer la cocotte également 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.
- 6 Passer la sauce dans une casserole à travers un chinois ou une passette et rectifier l'assaisonnement.

Étape 9

Dressage

- 1 Sur assiettes, dresser le chou dans un cercle, poser par dessus les coings.
- 2 Poser les coffres des perdreaux en veillant à garder la tranche de lard sur le dessus.
- 3 Terminer le dressage en posant les croûtons, les cuisses et en mettant la sauce.
- 4 S'il reste du foie gras cru, en mettre une fine tranche sur les croûtons juste au moment où ils sortent du four.