

Perdrix farcies aux cèpes d'après Paul Bocuse



adapté de "La Cuisine du Marché" de Paul Bocuse : Perdreaux farcis à la Limousine

Pour 4 :

2 jeunes perdreaux.

1 petit oignon (*j'ai mis 1/2 oignon*)

2 échalotes

100g de cèpes prélevés sur les pied de ceux qui serviraient de garniture et de présentation

Les foies des perdreaux + 2 foies de volaille

50g de jambon cuit

30 g mie de pain (*2 tranches de pain de mie du commerce sans la croûte*)

un fond de tasse de lait

un petit oeuf battu en omelette

1/2 ccafé de persil haché

1 pincée de sel, une de poivre

une pointe d'épice (*??? j'ai mis du 4 épices...*)

60g (30 + 30) beurre

125g lard en tranche

500g cèpes frais

une barquette de 250g chanterelles grises, autant de trompettes de la mort et autant de girolles.

4 csoupe (2 + 2) huile olive

2 csoupe fond de veau (*reconstitué du commerce pour moi*)

Nettoyer tous les champignons. Mettre de côté le plus beau des cèpes pour y faire des lamelles décoratives. Ciseler finement l'oignon et les échalotes. Prélever 100g sur les pieds des cèpes les moins beaux et les hacher fin. Ciseler le persil. Hacher le jambon. Hacher les foies. Mettre la mie de pain à tremper dans un peu de lait. Battre légèrement l'oeuf dans un bol.

Dans une sauteuse, mettre 30g de beurre à fondre et ajouter oignon et échalote hachés. Laisser fondre sans coloration environ 2 minutes. Ajouter les cèpes hachés, même traitement, en ajoutant une pincée de sel et de poivre.

Quand les cèpes ont "fondu", ajouter les foies hachés en mélangeant tout le temps pour les





cuire sans les colorer. Ôter du feu, ajouter le persil, la pointe de 4 épices, mélanger, laisser refroidir.

Quand c'est tiède, ajouter l'oeuf et la mie de pain bien pressée pour l'essorer, et mélanger très très intimement.

Assaisonner les oiseaux à l'intérieur puis les farcir et les ficeler pour éviter que la farce ressorte.

Préchauffer le four à 190°C convection naturelle (*mode tradition sur mon four*)

Enlever la couenne de lard. Couper le lard en lardons.

Mettre 30g de beurre à fondre dans une cocotte en fonte pouvant aller au four, style Le Creuset, y faire dorer les lardons, puis les retirer de la cocotte en les égouttant bien, réserver. Ne pas vider le gras rendu par les lardons, mais y faire dorer les perdreaux sous toutes leurs faces. Assaisonner.

Pendant que les lardons puis les perdreaux dorent, faire fondre 30 g de beurre et 2 csoupes d'huile d'olive dans une très grande sauteuse. Y jeter les cèpes coupés en lamelles SAUF les belles lamelles réservées au début, les faire colorer sur les 2 faces, puis ajouter les autres champignons, mélanger et ajouter une petite pincée de sel. Laisser l'eau rendue s'évaporer totalement en mélangeant de temps en temps, puis ajouter les lardons, mélanger, couper le feu.

Quand les perdreaux sont dorés, leur couper le feu, les retirer juste le temps de verser les champignons cuits à leur place et les redéposer par dessus le lit de champignons en les enfonçant un peu, comme dans un lit douillet. Fermer la cocotte avec son couvercle, et enfourner pour 25 minutes à 190°C

Pendant ce temps, nettoyer la sauteuse d'un petit coup de sopalin, et verser à nouveau 2 csoupes d'huile d'olive.

Quand la cuisson des perdreaux est presque terminée, mettre la sauteuse à chauffer à feu vif et faire dorer les lamelles de cèpes réservées pour la déco.

Sortir la cocotte du four, soulever le couvercle, verser le fond de veau reconstitué, mélanger tant bien que mal, refermer la cocotte et laisser comme ça sur le côté de la cuisinière, feu éteint, le temps de finir de dorer les cèpes.

Une fois les cèpes dorés et le gaz coupé, les assaisonner.

Servir.

