

# PERDREAUX ROUGE EN COCOTTE, PURÉE DE POTIMARON, JUS AU CIDRE ET CALVADOS



## Ingrédients pour 4 personnes

- 4 petits perdreaux
- 2 bardes
- 1 bouteille de cidre, Calvados
- 70 gr beurre
- Fond de volaille
- Sel, Poivre
- 1 potimarron
- 1/2 oignon blanc
- 80 gr beurre
- 1/4 de pomme
- Garniture aromatique : 2 carottes, 1 poireau, ail et 2 gousses d'ail, persil, thym, laurier

## Déroulement de la recette



Barder les perdreaux. Les saisir, ajouter la garniture aromatique, faire suer sans coloration, flamber au Calvados puis mouiller avec le cidre.



Faire mijoter de 15 à 25 min à feu doux. Mouiller avec le fond de volaille puis passer au chinois,



Monter le jus au beurre (70 gr), c'est-à-dire *mettre à chauffer la sauce dans une casserole. Porter à 80-90°C. En dehors du feu, incorporer de petits morceaux de beurre froid. Réaliser un mouvement circulaire à la casserole pour faire fondre le beurre dans la sauce. Puis conserver au bain-marie jusqu'au moment du service.*



Faire une brunoise de potimarron, faire suer l'oignon aussi en brunoise et laisser cuire à couvert environ 20 min. Vérifier la cuisson, girafer et monter au beurre (80 gr)



Dresser en assiette, à l'aide d'un cercle la purée, lisser et disposer le perdreau taillé et verser le jus en déco faire une julienne de pomme fruit au dernier moment.

