

Perdreau en chartreuse de salsifis

La cuisse en ballotine, tartine savoureuse, sauce salmis

Ingrédients pour 6 personnes :

Pour le salmis : 3 perdreaux, sel, huile

Pour les cuisses : 80g de foie gras cru, 80g de filet mignon de porc, sel, porto, cognac, 10g de trompettes de la mort séchées, 1 œuf, 1 échalote

Pour la sauce : les os et les carcasses des perdreaux, 1dl de Madère, 1/3 de litre d'eau, 2 cuillères de fond de veau en poudre, 2 cuillères de farce à gratin

Pour le chou : 1 chou vert débarrassé de ses feuilles extérieures, sel sucre, 1 cuillère de beurre, 50g de lardons fumés

Pour la farce à gratin : Le foie des gibiers, 2 foies de volaille, 20g de gras de porc, 1 échalote, ½ gousse d'ail, 30g de beurre, 50g de foie gras, 3 tranches de pain de mie, huile pour friture

Pour les charlottes : 12 salsifis, sel, sucre, beurre, 1 poireau pour lier les charlottes

Les perdreaux : Couper les ailerons, la tête et les pattes des perdreaux. Jetez-les.

Lever les 2 cuisses. Couper l'arrière de la carcasse des perdreaux pour laisser les poitrines sur coffre. Jeter la partie arrière et les viscères en gardant le foie.

Assaisonner les poitrines, arroser d'un filet d'huile, et les cuire 7 mn au four à 180°. Laisser refroidir quelques minutes avant de lever les suprêmes qui doivent être encore bien rosés côté os. Réserver les os pour la sauce. Juste avant de servir, poêler les suprêmes côté peau sans trop les sécher et les retourner dans la poêle hors du feu.

Attention, la cuisson des perdreaux est délicate car la chair peu devenir très sèche en sur cuisson.

Les cuisses : Couper les morceaux de foie gras, le filet mignon de porc, l'échalote en petits dés. Assaisonner d'une pincée de sel, un trait de cognac, un autre de porto. Y ajouter les trompettes. Hacher le tout au hachoir à viande grille fine. Ajouter un œuf à cette farce.

Désosser le haut des cuisses et laisser l'os du pilon. Répartir la farce dans les cuisses et former des jambonnettes. Entourer de crépine et cuire au four 15mn environ.

La farce : Faire fondre le gras dans une petite poêle. Ajouter les foies, l'échalote et l'ail. Cuire 1 minute puis déglacer avec les alcools. Retirer et mixer le tout en incorporant le beurre. Réserver au froid.

Couper le pain de mie en 6 cœurs, les frire, les tartiner avec la moitié de la farce et les faire chauffer à four doux 2 mn avant de servir.

La sauce salmis: Cuire les os de perdreau à couvert avec l'eau pendant 30mn à feu doux.

Filter et réduire jusqu'à obtenir ½ litre. Ajouter le madère et le fond de veau.

Cuire doucement pendant 15mn. Filter. Ajouter 1 cuillère de farce à gratin et fouetter pour obtenir une sauce salmis onctueuse et un peu épaisse.

Le chou : Emincer le cœur de chou finement et le faire suer avec un peu d'eau, sel sucre et une cuillère de beurre. En fin de cuisson les lardons. Le chou doit être tendre et il ne doit plus rester d'eau.

Les charlottes : Eplucher les salsifis en leur donnant un diamètre égal et régulier, les couper en morceaux de 4cm et les glacer à la poêle dans un mélange eau, sel, sucre et beurre.

Débarrasser sur une plaque et laisser tiédir.

Couper 6 fines lanières sur toute la longueur d'une feuille de poireau. Les blanchir 10 secondes dans l'eau bouillante salée et les plonger aussitôt dans l'eau glacée afin de stopper la cuisson.

Monter les charlottes à l'aide de cercle, les garnir de compotée de chou et les lier avec le brin de poireau blanchi.

Dressage :

Dans une assiette verser un fond de sauce salmis.

Poser dessus une charlotte. Déposer dessus un suprême, une cuisse et un croûton.