

Recette Perdrix sur tranchoirs à la broche

Ingrédients : 2 perdrix, 4 tranches fines de lard, 12 oignons moyens, 1 litre et demi de bouillon, 4 foies de volaille, 1 poignée de raisin blonds secs.



Plumez et videz les perdrix. Bardez chaque perdrix avec les tranches de lard à fixer avec un bâtonnet. Disposez-les sur la broche et les faire dorer. Pendant ce temps faire suer les oignons émincés dans une grande marmite. Versez le bouillon de viande faire chauffer. Salez, poivrez. Disposez alors les perdrix et faire cuire doucement environ 30 mn. Quand la cuisson est terminée, retirez-les. Recueillez le jus de cuisson. Prendre une partie du bouillon et le verser dans une petite casserole.

Epaississez avec de la mie de pain émietée et la valeur d'une moitié de foie de volaille grillée. Ajoutez le jus de cuisson et passez la sauce au mixeur. Faire tremper les raisins blonds dans un peu d'eau. Escalopez les foies et les faire revenir doucement sur le grill.

Décorez avec du persil finement ciselé. Faire griller de larges tranches de pain épaisses et présentez les perdrix découpées en deux ou en quatre avec les foies placés à côté. Répartissez les raisins égouttés tout autour.