

Perdrix au vin du Domaine DesDuc

Champignons des sous-bois abitibiens

4 personnes



Ingrédients : 2 perdrix

4 petites bardes

2 échalotes séchées hachées finement

1 petite carotte en brunoise

1 branche de céleri en brunoise

1 gousse d'ail hachée finement

200 ml de vin du Domaine DesDuc

250 ml de fond brun de gibier ou demi-glace commerciale

40 ml de Cognac ou Armagnac

150 gr de beurre doux

75 ml d'huile de cuisson

400 gr de champignons sauvages (Armiliaires, Pleurotes, Flamulines ou autres)

½ paquet de ciboulette

Sel et poivre

Méthode : Saler et poivrer les perdrix à l'intérieur, puis à l'extérieur.

Les brider, puis les barder. Réserver.

Ciseler la ciboulette et conserver au réfrigérateur.

Dans une casserole adéquate, chauffer l'huile de cuisson avec 50 gr de beurre, puis les déposer au four à 450⁰ F. pendant 6 à 7 minutes (sans couvercle) à ce moment enlever les bardes.

Après ce laps de temps baisser le four à 320⁰ F et cuire les perdrix afin d'atteindre 70⁰ C à l'arrière cuisse.

Enlever les perdrix et les garder au chaud.

Enlever tous les gras de cuisson puis déglacer avec le vin du Domaine DesDuc, laisser réduire de moitié puis ajouter les brunoises d'échalotes, de carottes et de céleris. Mijoter une minute, puis incorporer le fond brun de gibier. Mijoter dix minutes et garder au chaud.

Pendant que les perdrix seront au four, bien nettoyer les champignons, puis chauffer le reste du beurre dans une poêle en fonte et sauter les champignons vivement.

En fin de cuisson ajouter l'ail haché finement et la ciboulette ciselée, saler et poivrer.

Finir la sauce avec le cognac ou l'armagnac.

Service : Désosser les perdrix, déposer les champignons sauvages au fond de l'assiette, déposer la cuisse, puis la poitrine et napez avec la sauce.

Vins : Chambolle-Musigny, Corton, Marsannay (Vins rouge, Tanins fondus).