

perdreaux



Pour 4 personnes

4 perdreaux préparés et bardés de lard gras,
4 gousses d'ail (pelées)
4 brins de thym frais
6 salsifis
15 à 20 châtaignes (cuites, en conserve)
15 cl de bouillon de poule
Huile d'olive
Sel, poivre.

Glissez une gousse d'ail et un brin de thym à l'intérieur de chaque perdreau. Salez et poivrez-les (intérieur et extérieur). Faites-les dorer légèrement dans une cocotte avec un peu d'huile d'olive et enfournez, sans couvrir, 6 minutes dans un four préchauffé à 180 °C. Puis laissez-les reposer 10 minutes hors du four.

Pendant ce temps, pelez et lavez les salsifis. Taillez-les en biseaux et faites-les suer dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Salez, ajoutez le bouillon de poule et laissez cuire 10 minutes. Lorsque le bouillon est à moitié réduit, ajoutez les châtaignes et arrosez-les régulièrement afin de les glacer et qu'ils s'imprègnent de jus. Présentez les perdreaux en cocotte entourés de châtaignes et de salsifis.