

Perdrix aux raisin et aux champignons des bois



Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 50-60 minutes

Quantité : 4 à 6 personnes

Ingrédients

- 4 perdrix entières
- 2 oignons
- 400g d'un mélange de champignons des bois (girolles, cèpes, bolets...)
- 3 c à s d'huile de tournesol
- 60g de beurre
- 1/2 verre de vin blanc sec
- 24 grains de raisin Italia pelés et si possible épépinés
- 2 pincées de muscade râpée
- Du sel, poivre

Étapes

#1 Pelez les oignons et émincez-les. Nettoyez les champignons et coupez en morceaux les plus gros. Salez et poivrez les perdrix. Chauffez la moitié du beurre et l'huile à feu vif dans une cocotte en fonte, si possible (ou autre à fond épais). Mettez les perdrix à dorer sur toutes leurs faces et quand elles sont bien dorées, jetez le jus de cuisson.

#2 Mettez le reste du beurre dans la cocotte, ajoutez les oignons émincés et laissez-les suer quelques minutes. Remettez-y les perdrix, les champignons, le sel, le poivre, la muscade râpée et le vin blanc. Fermez la cocotte et laissez cuire à feu moyen pendant environ 30mn, vérifiez la cuisson en piquant une perdrix avec la pointe d'un couteau.

#3 10 mn avant la fin de la cuisson, ajoutez les grains de raisin dans la cocotte. Servez chaud.

Notes

Source: www.750g.com