

Perdrix farcies au four



Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Quantité : 4 personnes

Ingrédients

80 g d'échine de porc

80 g de quasi de veau

100 g de foies de volaille

persil

cognac

4 perdreau

50 g de lard gras

5 cl de vin blanc

1 dl de demi-glace

Étapes

#1 Réaliser une farce en mélangeant l'échine et le quasi hachés, des dés de foie de volaille sautés, du persil haché et le cognac.

#2 En farcir les perdrix. Les couvrir avec une barde de lard. Rôtir les perdrix au four à 200°C (th 6-7) pendant 20 minutes.

#3 Retirer la barde à mi-cuisson. Après cuisson, réserver les perdrix au chaud. Déglacer au vin blanc. Ajouter la demi-glace.

#4 Porter à ébullition. Passer au chinois. Dresser. Verser le jus autour de vos perdrix farcies.

Notes

Source: <http://www.delices-defrance.com>