

PERDREAU FARCI AU JUS CORSE AU GENIEVRE, TAGLIATELLES DE CELERI



Moyennement difficile Assez long Cuisson avec le fond de sauce: 1h20

Pour 6 personnes:

3 (ou 6 pour les très gourmands) perdreaux
3 ou 6 càc de fromage frais au poivre (style Boursin)
60 g de foie gras cru ou mi-cuit
10 cl d'alcool de genièvre + 1 verre de vin blanc
6 grains de genièvre écrasés
1 échalote émincée et 1 gousse d'ail écrasée
1 carotte en rondelles et 1 feuille de laurier
QS de beurre et d'huile d'olive
1/2 céleri rave
Sel et poivre du moulin

Faire désosser les perdreaux par le volailler pour avoir les suprêmes (blanc+ aile) avec la totalité de la peau, même celle des cuisses qui seront confites à part. Faire réserver les carcasses.

Préparation du jus corsé: la veille si possible:

Faire fondre l'échalote sans coloration, ajouter l'ail, les rondelles de carottes et les carcasses un peu concassées. Les faire revenir deux ou trois minutes avant de les flamber avec l'alcool de genièvre (péket de Liège pour moi). Ajouter le verre de vin blanc, laisser réduire de moitié à feu vif, puis couvrir d'eau en ajoutant la feuille de laurier et les grains de genièvre écrasés avec le plat d'un couteau. Porter à nouveau ébullition avant de réduire le feu et de laisser mijoter environ 40 minutes.

Filtrer, laisser refroidir pour dégraisser et faire réduire jusqu'à consistance un peu épaisse. Ajuster l'assaisonnement.

Les perdreaux:

Ouvrir les blancs en portefeuille, les tartiner de fromage frais poivré et ajouter un petit bâtonnet de foie gras. Refermer chaque "paupiette" avec la peau, ficeler ou piquer des cure-dents pour qu'elles restent fermées pendant la cuisson. Dans une poêle assez chaude avec moitié beurre et moitié huile, faire revenir les suprêmes de tous côtés. Lorsqu'ils sont dorés, les réserver dans un plat.

Le jour J:

Eplucher et tailler le céleri en grosses tranches de façon à faire des tagliatelles à l'épluche-légumes ou à la mandoline. Les cuire quelques minutes dans l'eau bouillante salée et les égoutter soigneusement. Réserver.

Préchauffer le four à 180°.

Glisser le plat et finir la cuisson des paupiettes pendant une quinzaine de minutes.

Dressage:

Après avoir réchauffé la sauce et les tagliatelles, découper les suprêmes en grosses tranches jusqu'à l'aile et les disposer harmonieusement sur les assiettes. Arroser de la sauce et ajouter quelques tagliatelles.