



## Burger de perdrix grises

PRÉPARATION : 50 MIN - CUISSON : 15 MIN

### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 2 perdrix grises
- 1 pomme
- QS de sel, poivre, salade verte, beurre
- 4 gros champignons de Paris ou (cèpes)
- 150 g d'échalotes
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- 1 cuillère à soupe de noisettes concassées

### PRÉPARATION

Plumer, flamber et vider les perdrix grises. Lever les suprêmes et les cuisses, désosser ces dernières. Laver et couper la pomme en 4 tranches puis les tailler du même diamètre que les têtes de champignons à l'aide d'un emporte-pièce rond. Les poêler au beurre et les assaisonner.

Nettoyer les champignons, séparer les têtes et les pieds. Poêler les têtes entières et émincer les pieds. Compoter les échalotes ciselées et les pieds de champignons au beurre, à couvert d'un papier sulfurisé. Déglacer avec le vinaigre balsamique, assaisonner, ajouter les noisettes concassées.

### Cuisson

Assaisonner les cuisses et les suprêmes des perdrix grises, les colorer à feu doux au beurre et finir la cuisson dans un four à 150 °C (th. 5) pendant 8 minutes pour les suprêmes et pendant 12 minutes pour les cuisses.

### Dressage

Dans une assiette, monter par couches : tranche de pomme, compotée d'échalotes, suprême et cuisse de perdrix ; terminer avec une tête de champignon. Accompagner avec une salade verte.

