

# Perdreau rouge, petit jus aux airelles

PRÉPARATION : 45 MIN - CUISSON : 30 MIN

## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

4 perdreaux rouges ■ QS de sel, poivre du moulin, huile d'olive, beurre, purée de chou vert (Page 169)  
■ 100 g d'airelles (50 + 50) ■ 1 cuillère à soupe de concentré de tomate ■ 1 bouquet garni  
Garniture aromatique : 1 carotte émincée ■ 1 oignon émincé ■ 2 gousses d'ail  
■ 1 branche de céleri émincée

## PRÉPARATION

Plumer, flamber, vider les perdreaux rouges. Les désosser en séparant les cuisses des suprêmes.

### Cuisson

Assaisonner les cuisses et les suprêmes de perdreaux, poêler les cuisses à l'huile d'olive pendant 5 minutes environ, saisir les suprêmes sans les cuire.

### Petit jus aux airelles

Concasser les carcasses de perdreaux, les colorer dans un four à 200 °C (th. 7).  
Suer la garniture aromatique à l'huile d'olive avec la moitié des airelles, ajouter les os, mouiller avec de l'eau (ou du bouillon de volaille) jusqu'à hauteur, ajouter le concentré de tomate, porter à ébullition, ajouter le bouquet garni, écumer, cuire à frémissement pendant 20 à 30 minutes. Passer le petit jus, réduire si nécessaire et rectifier l'assaisonnement.

### Finition

Poêler à nouveau les suprêmes de perdreaux avec du beurre pour finir de les cuire, les tenir rosés ; réchauffer les cuisses en même temps.

### Dressage

Dresser un suprême et une cuisse de perdreau, les napper avec le petit jus aux airelles. Parsemer les airelles restantes. Servir avec une purée de chou vert.

### « Astuce du chef »

Cuire les suprêmes en deux temps permet d'obtenir des chairs très fondantes et moelleuses.

### « Curiosité »

Airelle : baie rouge d'un arbrisseau des régions montagneuses, très acidulée, riche en vitamine C et en pectine. Elle entre dans la composition des compotes et des gelées sucrées, ainsi que dans des sauces et des condiments qui accompagnent les plats salés.

