

Cocotte de perdrix au goût fumé

PRÉPARATION : 30 MIN - CUISSON : 25 MIN

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

2 perdrix rouges ■ QS de sel fin, poivre du moulin, huile, beurre ■ 1 grosse carotte émincée
■ 1 branche de céleri émincée ■ 200 g de lentilles vertes (du Puy) ■ 1 bouquet garni
■ 1 oignon piqué de 2 clous de girofle ■ 8 tranches de lard fumé ■ 1 pincée de fleur de sel

PRÉPARATION

Plumer, flamber et vider les perdrix rouges puis lever les cuisses et les filets séparément.
Couper les cuisses en deux à la jointure, colorer tous les morceaux à l'huile. Réserver les carcasses.

Cocotte

Suer la carotte et le céleri émincés au beurre, ajouter les lentilles, le bouquet garni et l'oignon clouté, mouiller avec de l'eau (3 fois le volume des lentilles). Porter à ébullition, poser sur les lentilles les carcasses des perdrix et les morceaux de cuisses puis laisser mijoter le tout pendant 15 minutes environ.
Saler en fin de cuisson, retirer les carcasses et les cuisses de perdrix.

Cuisson

Assaisonner, envelopper les filets de perdrix avec deux tranches de lard fumé, les ficeler et les poêler à l'huile ; les obtenir rosés.

Dressage

Dresser les lentilles puis une cuisse et un filet de perdrix rouge taillé en fines tranches. Parsemer de fleur de sel.

