

## *Perdreau aux beignets à l'eau, Poireau et petits champignons*

*Ingrédients pour 4 personnes : 4 perdreaux vidés de 350 g pièce (réserver les abattis) – 0,2 dl d'huile – 100 g de beurre – 150 g de chanterelles d'automne nettoyées – 150 g de poireau lavé et coupé en julienne – sel, poivre – beignets à l'eau.*

*Ingrédients pour la sauce : 100 g de baies de sureau – 1 petite branche de romarin – 10 g de lard fumé – 1 dl de vin rouge – 1 dl de fond brun – 20 g de beurre – 2 clous de girofle écrasés – sel, poivre noir concassé.*

*Préparation : préparer les beignets à l'eau. Réserver.*

*Préparation des perdreaux : enduire au pinceau chaque perdreau avec du beurre ramolli. Assaisonner de sel et de poivre intérieur et extérieur. Rôtir les perdreaux avec l'huile et 20 g de beurre dans une poêle à feu pas trop vif, en commençant par les cuisses (4 mn de chaque côté) et en terminant par le dos (4 mn également). Arroser souvent. Retirer les perdreaux et laisser reposer sur une grille au réchaud à 50°.*

*Préparation de la sauce : dans la poêle de cuisson, faire revenir les abattis avec le lard, le romarin, les clous de girofle, le poivre concassé et 10 g de baies de sureau. Retirer la graisse de cuisson. Mettre le tout dans une petite casserole et mouiller avec le vin rouge. Laisser réduire de moitié. Ajouter le fond brun et cuire encore 3 à 4 mn avant de passer, en pressant bien. Éliminer l'excédent de gras à la cuillère. Terminer la sauce en incorporant 20 g de beurre puis le reste des baies de sureau (90 g). Rectifier l'assaisonnement.*

*Préparation des beignets à l'eau : étuver le poireau dans 40 g de beurre. Saler. Mouiller avec 2 cuillères soupe d'eau et faire cuire 2 mn. Ajouter les chanterelles d'automne et faire revenir encore 1 mn. Adjoindre les beignets à l'eau rapidement passés à l'eau bouillante du robinet. Rectifier l'assaisonnement avec du sel et le poivre.*

*Dressage : sur une grande assiette chaude, dresser au centre les beignets au poireau et aux chanterelles d'automne. Poser par-dessus un perdreau avec un peu de sauce au sureau. Servir le reste de sauce en saucière.*