



Perdreaux rôtis aux raisins, sauce au foie gras

— *Comme-a-la* —
BOUCHERIE.com

Perdreaux rôtis aux raisins, sauce au foie gras

Ingrédients pour 4 personnes :

Pour le plat :

4 perdreaux
250 g de raisins blancs
250 g de raisins noirs
Une dizaine d'oignons grelots
25 g de beurre mou
5 cl de bouillon de volaille
Sel, poivre

Pour la sauce foie gras :

2 échalotes
90 g de foie gras frais
1 trait d'Armagnac
25 cl de bouillon de volaille
1 cuillère à café de crème épaisse
10 g de beurre
Sel, poivre

Préparation :

Saler et poivrer les perdreaux, les masser avec le beurre. Les placer dans un plat allant au four.

Peler les oignons grelots. Les disposer dans le plat avec les perdreaux.

Ajouter le bouillon de volaille et enfourner dans un four préchauffé à 195°C pendant 20 minutes.

Égrapper le raisin et l'ajouter dans le plat pendant 5 à 10 minutes. Les perdreaux doivent être légèrement dorés. Laisser reposer 10 minutes au chaud.

Pendant la cuisson des perdreaux, préparer la sauce foie gras.

Peler et émincer les échalotes. Faire mousser le beurre dans une casserole et y faire blondir les échalotes, saler. Déglacer avec l'Armagnac.

Verser le bouillon de volaille puis ajouter le foie gras coupé en morceaux.

Laisser réduire la sauce d'un tiers environ et ajouter la crème.

Donner un bouillon puis rectifier l'assaisonnement en sel et poivre.

Passer la sauce au blender jusqu'à obtenir une consistance lisse.

Servir les perdreaux avec les raisins et la sauce foie gras.

Astuce :

Cette sauce peut être réalisée la veille et réchauffée au dernier moment.