



## **PERDREAUX ROUGE EN COCOTTE, PURÉE DE POTIMARRON, JUS AU CIDRE ET CALVADOS**

### **Ingrédients pour 4 personnes**

- 4 perdreaux
- 1 talon de Bayonne
- 1 bouteille de cidre,
- 2 verres Calvados
- 70 gr beurre
- Pm Fond de volaille
- Sel, Poivre
- 1 potimarron
- ½ oignon blanc
- 80 gr beurre
- ¼ de pomme fruit type Royale Gala



### **Garniture aromatique**

- 2 carottes
- 1 poireau
- 2 gousses d'ail

- Pm persil
- Pm Thym
- Pm Laurier

### **Préparation**

Saisir les perdreaux de chaque côté. Réserver

Ajouter les éléments de la garniture aromatique et faire suer sans coloration.

Flamber au calvados puis mouiller avec le cidre. Laisser mijoter de 15 à 25 minutes sur feu doux.

Mouiller ensuite avec le fond de volaille puis passer le jus au chinois. Puis monter le jus au beurre.

Préparer une brunoise de potimarron, la faire suer avec les oignons également en brunoise et laisser cuire à couvert environ 15 minutes. La cuisson atteinte, miser le tout à la girafe et monter au beurre.

### **Dressage**

Dresser la purée de potimarron dans une assiette à l'aide d'un cercle de 8 cm, lisser et disposer délicatement le perdreau taillé sur dessus.

Au dernier moment, tailler une pomme fruit en fine julienne et disposer sur le perdreau. Verser le jus en déco faire une julienne de pomme fruit au dernier moment. Napper d'une louchette de jus de cuisson au Calvados et parsemer d'une herbe fraîche au moment de servir.



**Chef Éric ROY**  
**L'Auberge du Fronton**  
26 place du Fronton  
64480 Ustaritz