

## « Poitrine de perdreau en croûte aux champignons »

pour 4 personnes

*2 perdreaux à pattes rouges/200g de cèpes/150g de beurre/50g de chapelure/1 botte d'oignons botte/500g de champignons des bois/50g d'ail/50g d'échalote/200g de courgette/25cl de vin rouge/fond de veau/1cl d'huile d'arachide/thym/laurier/genièvre/persil*

Plumer les perdreaux, vider et préserver les abats. Découper les différents morceaux. Faire rissoler la carcasse. Ajouter une garniture aromatique puis mouiller avec le vin rouge et le fond de veau. Y ajouter les cuisses préalablement poêlées. Tailler les cèpes en petits dés. Les faire sauter et mélanger avec le beurre, la chapelure et le persil. Nettoyer les champignons, les cuire avec l'ail et l'échalote. Assaisonner. Faire des lanières de peau de courgette et les blanchir à l'eau bouillante. Poêler les filets de perdreaux et mettre un peu de croûte de cèpes sur chaque puis finir la cuisson à four chaud.

Servir avec un vin rouge, bon appétit!

**Recette proposée par :**

**Thierry Longo**  
**Grand Hôtel de Gérardmer**

[www.grandhotel-gerardmer.com](http://www.grandhotel-gerardmer.com)

Place du Tilleul BP 12  
88401 Gérardmer cedex  
Tel: 03.29.63.06.31