



# Perdrix au vin rouge

**Préparation** 20 MIN

**Cuisson** 2 H 15 MIN

**Portions** 4

## Ingrédients

- 2 perdrix d'environ 340 g (3/4 lb) chacune, coupées en deux
- 40 g (3 c. à soupe) de beurre
- 1 oignon, émincé
- 250 ml (1 tasse) de vin rouge (voir note)
- 250 ml (1 tasse) de bouillon de poulet
- 30 ml (2 c. à soupe) de farine grillée
- 3 carottes, pelées et coupées en rondelles
- 12 pommes de terre grelots
- 150 g (1 tasse) de petits pois surgelés, décongelés
- Sel et poivre

## Préparation

1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180°C (350°F).
2. Dans une grande poêle allant au four, dorer les perdrix dans le beurre des deux côtés. Réserver sur une assiette. Ajouter l'oignon et poursuivre la cuisson environ 2 minutes. Déglacer la poêle avec le vin. Laisser mijoter 5 minutes.
3. Dans un bol, mélanger le bouillon et la farine. Ajouter le mélange de bouillon aux oignons et bien mélanger. Remettre les perdrix dans la poêle. Porter à ébullition. Saler et poivrer.
4. Ajouter les carottes et les pommes de terre. Couvrir et cuire au four 2 heures. Remuer à quelques reprises pendant la cuisson.
5. À la sortie du four, ajouter les petits pois et les réchauffer. Rectifier l'assaisonnement.

## Note

Selon le type de vin rouge, la viande prendra une couleur plus ou moins violacée. Pour cette recette, choisissez-en un qui ne soit pas trop tannique, un côtes-du-rhône, par exemple.