

Perdrix rôtie et jus court



Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Quantité : 4 personnes

Ingrédients

- Huile d'olive, au goût
- 4 perdrix d'environ 300 g chacune, détaillées en 4 morceaux
- 1/2 tasse(s) de bacon en petits dés
- 1/2 oignon rouge en rondelles
- 10 baies de genièvre trempées 24 heures dans 80 ml (1/3 tasse) de gin, grossièrement hachées (conservez le jus de trempage)
- Sirop d'érable, au goût
- 1 tasse(s) de bouillon de volaille
- 2 branches de thym frais
- Sel et poivre du moulin, au goût

Étapes

- #1 Préchauffez le four à 190 °C (375 °F).
- #2 Dans une grande cocotte, à feu moyen-vif, chauffez la moitié de l'huile. Dorez la moitié des morceaux de perdrix 5 minutes. Réservez et répétez l'opération avec le reste des morceaux de perdrix et l'huile. Ajoutez les morceaux réservés, le bacon et l'oignon et faites revenir environ 5 minutes. Ajoutez les baies de genièvre, déglacez avec le gin et flambez si désiré.
- #3 Incorporez le reste des ingrédients (sirop d'érable, bouillon et thym), laissez réduire la sauce d'un tiers puis salez et poivrez. Enfourez 5 minutes pour terminer la cuisson. Servez les morceaux de perdrix avec une tombée d'épinards et une polenta crémeuse.

Notes

Source: www.tva.canoe.ca