

Abonnement infolettre

Courriel*

Abonnez-vous à l'infolettre

Nous contacter

Bell Média, 1717 Boulevard René-Lévesque E, Montréal, QC H2L 2R8
Contactez-nous

Soumettre

Fermer

Accueil
Connexion

- Recettes
 - Recherche de recette
 - En saison
 - Pour la famille
 - Idées repas
 - Alimentation santé
 - Savoir cuisiner
- Maison
 - Décoration
 - Rénovation
 - Dans nos émissions
 - Organisation
 - Cour et jardin
 - Projets brico
- Famille
 - Grossesse
 - Bébé
 - Éducation et comportement
 - Vie de famille
- Couple
 - Mariage
 - Sexualité
 - Amour et relations
- Santé-Beauté
 - Santé
 - Remise en forme
 - Nutrition
 - Bien-être
 - Mode et beauté
- Télévision
 - Horaire
 - Toutes les émissions
- Vidéos



Perdrix, sauce crémeuse aux champignons et purée de pomme de terre au foie gras

Émission : [Le goût de Louis](#)
Épisode : [La chasse en famille](#)



[Me connecter pour ajouter à ma liste d'épicerie](#)

Ingrédients

Perdrix sauce crémeuse

20 suprêmes de perdrix

Huile d'olive

Beurre

1 lb de champignons au choix (pleurotes, portobellos, de Paris)

1/2 bouteille vin blanc de Sancerre

3 gousses d'ail, hachées

3 tasses (750 ml) de crème 15 % champêtre

Sel et poivre du moulin, au goût

Purée de pomme de terre au foie gras

7 à 8 grosses pommes de terre Yukon Gold, pelées

400 g de foie gras, coupé en cubes

Sel et poivre du moulin, au goût

Oignons verts, émincés

Préparation

Perdrix sauce crémeuse

1. Saler et poivrer la chair des perdrix.
2. Dans deux grandes poêles, faire saisir les suprêmes dans un beurre noisette jusqu'à coloration.
3. Retirer les suprêmes de la poêle et ajouter les champignons dans les mêmes poêles (ajouter une noisette de beurre au besoin).
4. Faire bien colorer ceux-ci et déglacer ensuite au vin blanc.
5. Laisser réduire de moitié et crémer.
6. Remettre les suprêmes dans les poêles et poursuivre la cuisson de 8 à 10 minutes.

Purée de pomme de terre au foie gras

1. Faire cuire les pommes de terre dans l'eau bouillante salée.
2. Égoutter au maximum l'eau de cuisson.
3. Ajouter les cubes de foie gras et mettre en purée.
4. Rectifier l'assaisonnement et parsemer d'oignons verts.

Vous aimeriez aussi

Les plus populaires



Tout ce qu'il faut savoir sur le régime cétogène



Porc effiloché à la mijoteuse



Accompagnements pour la fondue chinoise

Les plus récents



Choux à la mousse aux petits fruits



Feuilletés aux champignons et trempette au thym



10 idées de bouchées des Fêtes

Ailleurs sur le web



[Enfin des teintes nude adaptées aux femmes de couleur](#)



[6 éléments dans la maison qui remontent le moral](#)



[Pantalon cheville : comment continuer de le porter...](#)



[Une artiste crée des objets appétissants à partir de...](#)