



PERDRIX MIEL ET DIJON AU FOUR

RECETTES DU QUÉBEC

Par mariejo76

INGRÉDIENTS

- 2 poitrines de perdrix
- 3 cuillères à table miel
- 4 cuillères à table moutarde de Dijon
- 1 boîte bouillon de poulet
- 4 tranches bacon

PRÉPARATION	15 minutes
CUISSON	35 minutes
TOTAL	50 minutes
PORTION(S)	2 portions

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Préchauffer le four a 350°F.

ÉTAPE 2

Faire une sauce avec le mélange miel et moutarde. Badigeonner la perdrix avec un pinceau.

ÉTAPE 3

Avec un cure-dent, mettre 1 ou 2 tranches de bacon autour de la poitrine.

ÉTAPE 4

Mettre les poitrine dans une rotissoire donc le fond est rempli du bouillon de poulet non dilué.

ÉTAPE 5

Badigeonner du mélange à mi-cuisson.

ÉTAPE 6

Cuire au four a 350°F à couvert pendant 25 minutes puis mettre à découvert le restant de la cuisson.