

**Prix Debeur 2007**

*Culture et tradition pour une nouvelle cuisine québécoise*

**Jean-Claude Belmont, lauréat**

**PERDRIX DES BOIS FRANCS AU CHOU FRISÉ**

Émulsion de persil et sarriette

(version simplifiée)

*Catégorie:* Entrée chaude

*Préparation et cuisson:* 1 heure

*Pour* 4 personnes

**Farce**

2 petits oignons  
80 ml de saindoux fondu  
Sel, poivre du moulin au goût  
250 ml persil haché  
30 ml thym et sarriette  
60 g mie de pain frais  
1 œuf battu

**2 perdrix**

200 g bardière (bardes de lard)

**Émulsion de persil et sarriette**

300 ml vin blanc  
700 ml bouillon de volaille (en cube)  
30 ml sarriette fraîche  
500 ml persil plat  
Q.S.\* féculé de pommes de terre (si nécessaire)

**1/2 petit chou frisé**

2 oignons hachés  
150 g lard maigre salé  
700 ml bouillon de volaille  
30 ml sarriette



## **Garniture**

4 tranches de pain blanc

Q.S.\* cerfeuil frais

\* : Quantité suffisante.

## **Progression de la recette**

- Hacher les oignons grossièrement et les faire suer (revenir à couvert) avec le saindoux. Ajouter le sel, le poivre, le persil, le thym et la sarriette hachés. Laisser le mélange tiédir, puis bien mélanger le tout, ajouter l'œuf et lier avec la mie de pain frais.
- Nettoyer l'intérieur de la perdrix, puis la saler, la poivrer et la farcir avec le mélange obtenu à l'étape précédente. Envelopper chaque perdrix de bardes de lard. Ficeler.
- Dans un petit sautoir, saisir les perdrix puis les mettre à rôtir au four à 190oC (385oF) pendant 30 minutes environ. Laisser reposer la viande pendant 10 minutes minimum, puis la couper en quatre parties. (cuisses et poitrines). Séparer la farce en quatre portions.
- Confectionner la sauce de la façon suivante :  
Porter à ébullition le vin blanc, ajouter le bouillon de volaille et laisser réduire le liquide des 2/3. Ajouter le persil, la sarriette. Redonner une ébullition à la sauce et émulsionner au mixer. (Le résultat de cette opération doit donner un jus vert légèrement lié. Il est possible d'épaissir la sauce avec un peu de fécule si nécessaire.) Rectifier l'assaisonnement.
- Hacher grossièrement le chou ainsi que l'oignon et les ajouter au lard salé coupé en petits lardons qui ont été préalablement colorés dans un peu de saindoux. Ajouter 700 ml de bouillon de perdrix. Saler, poivrer et cuire doucement à feu doux, à couvert jusqu'à tendreté.
- Détailler dans les tranches de pain des cercles d'environ 8 cm de diamètre. Les faire griller des deux côtés.

## **Dressage du plat**

Déposer au centre d'une assiette blanche et chaude, un crouton de pain rôti. Déposer sur celui-ci, le chou puis la farce, ensuite une poitrine et une cuisse de perdrix.  
Napper de sauce, arroser d'un peu de gras ayant servi à la cuisson de la perdrix et décorer avec le cerfeuil frais.