

PERDRIX AU CHOU



- 1 chou blanc
- 2 grosses perdrix (ou 3 petites) (moi 4 petites)
- 2 fines bardes de lard fumé (moi 4 tranches de bacon)
- 2 c. à table d'huile d'olive
- 1 gros oignon émincé
- 3 gousses d'ail émincées
- 4 carottes coupées en deux sur la longueur puis en tronçons
- 4 saucisses (de Toulouse ou italiennes) (moi italienne)
- 2 tasses de bouillon de poulet
- 1 tasse de vin blanc
- 3 feuilles de laurier
- baies de genièvre (facultatif)
- sel et poivre noir du moulin

-Couper le chou en quatre et le faire blanchir 5 à 10 minutes dans une grande casserole d'eau bouillante salée. Retirer le chou, bien l'égoutter et réserver.

-Barder les perdrix avec le lard fumé et bien les ficeler.

-Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

-Dans une grande casserole, verser l'huile d'olive. Y faire dorer les perdrix, retirer et réserver. Dans la casserole, ajouter l'oignon, l'ail, les carottes et le chou. Faire sauter de 2 à 3 minutes.

-Remettre les perdrix dans la casserole. Ajouter les saucisses, le bouillon de poulet, le vin, le laurier et les baies de genièvre, si désiré. Saler et poivrer.

-Couvrir et mettre au four pendant 1 heure 45 minutes. Pendant la cuisson, ajouter du bouillon, au besoin.

-Servir 1/2 perdrix et une saucisse par personne. Accompagner d'un légume et d'un riz persillé.

Publier par ***Le coin recettes de Jos***

(Source: Coup de pouce)