

Bouchée de perdreaux, fraîcheur de coing

Ingrédients pour 6 personnes :

Pour les perdreaux :

6 filets de perdreaux, 2 escalopes de foie gras de 80g, sel

Pour la gelée :

2dl de bouillon de volaille (Ariaké), 2 coings, 1 litre de jus de pomme, vinaigre balsamique blanc, sel, sucre, 8g de gélatine feuille

Pour les girolles en aigre-doux :

30 mini girolles, une pincée de sel, 2 pincées de sucre, 1 trait d'huile d'olive, 1 trait de vinaigre balsamique blanc

Pour la finition :

1 pomme rouge, pousse d'oseille rouge, fleur de sel, poivre de Timut, quelques gouttes d'une excellente huile d'olive

Les filets de perdreaux :

Retailler chaque escalope de foie gras en 3 losanges. Les assaisonner de sel.

Parer les filets de perdreaux pour leur donner la forme d'une goutte. Retirer la peau et pratiquer une belle incision du côté carcasse. Y glisser un morceau de foie gras. Refermer pour obtenir un filet dodu de la forme d'une goutte. Saler et maintenir en forme dans un tour de papier film. Cuire 15mn à 80° au four. Laisser refroidir avant de retirer le papier film.

La gelée :

Préparer un bouillon de volaille avec des ailerons de volaille ou 1 sachet de bouillon Ariake.

Eplucher les coings et les couper en dés de 5mm. Les cuire dans le jus de pomme. Lorsqu'ils sont tendres, les égoutter et les assaisonner d'un peu de sucre, un trait de vinaigre balsamique blanc et de quelques gouttes d'huile d'olive douce.

Mélanger 2dl de bouillon de volaille et 2dl de jus de cuisson des coings. Ajouter la gélatine préalablement réhydratée et faire bouillir. Rectifier l'assaisonnement et répartir dans 6 assiettes creuse sur 1cm d'épaisseur. Laisser prendre au frais et lorsque la gelée est tremblotante découper à l'aide d'un emporte pièce de 6cm un cercle au centre de l'assiette. Retirer la gelée de l'intérieur du cercle à l'aide d'une petite cuillère. Comblé le trou avec les dés de coing. Réserver.

Les girolles :

Nettoyer les girolles et tailler les pieds en pointe de crayon. Les cuire 3mn avec une pincée de sel, 2 de sucre, un trait de vinaigre balsamique blanc et un trait d'huile d'olive. Laisser refroidir.

Finition :

Couper les filets de perdreau en 2 dans la longueur. Poser 2 morceaux en croix sur chaque assiette de coing. Décorer de girolles en aigre doux, de bâtonnets de pomme et de pousses d'oseille rouge. Finir avec quelques grains de fleur de sel et de poivre mignonette et enfin de quelques gouttes d'huile d'olive.