

Un Perdreau gris rôti entier au Genièvre

INGRÉDIENTS (2PERS) :

- 1 Perdreau gris vidé et bridé (ficelé)
- Huile de pépins de raisins
- Les abattis du perdreau (ailerons, cou, cœur...)
- 40g de matignon (oignons, carotte et céleri coupés en petits dés)
- 2 gousses d'ail
- 1 petite botte de thym
- Gin
- Quelques grains de genièvre écrasés
- 1/2 cuillère à café de purée de tomate (concentré)
- Quelques gouttes de Gin
- 10g de beurre froid
- **Sel de genièvre**, poivre

PRÉPARATION :

Assaisonner le perdreau avec le sel de genièvre. Y glisser à l'intérieur quelques grains de genièvre, une petite gousse d'ail écrasée et une branche de thym.

Rôtir le perdreau et les abattis dans une poêle chaude avec un filet d'huile de pépins de raisins. Lorsque le perdreau est bien doré, ajouter les légumes coupés en petits dés (la matignon), une gousse d'ail, du thym, du genièvre et une noix de beurre.

Arroser le perdreau avec le beurre moussieux avant de l'enfourner pendant 7 minutes environ dans un four préchauffé à 220°C.

Sortir le perdreau du four, le débarrasser dans un plat et le laisser reposer recouvert d'une feuille d'aluminium.

Pendant ce temps, ajouter dans la poêle la purée de tomates (peu). Remettre sur le feu et faire "pincer" (rôtir et colorer le concentré de tomate). Dégraisser, déglacer avec le gin et flamber. Mouiller avec 2 dl d'eau ou de bouillon de volaille. Laisser cuire doucement une dizaine de minutes, puis filtrer et réduire à consistance. Monter avec une petite noix de beurre froid et assaisonner si nécessaire. Terminer avec une toute petite goutte de gin pour relever la sauce.

Découper le perdreau et servir avec quelques champignons sautés et la garniture de votre choix!