



PERDRIX AU CHOU PERDIUS AMB COL

Cuisson : 25 à 30 min

➤ Préparation courante en automne en Conflent et Cerdagne. L’ajout de chorizo est récent, de la fin du XX^e siècle.

Pour 4 personnes :

- ◆ 4 perdrix, flambées, prêtes à rôtir
- ◆ 1 chou frisé blanchi 10 min et bien égoutté
- ◆ 1 tomate mûre pelée, épépinée et hachée
- ◆ 350 g d’échine de porc désossée et hachée
- ◆ 2 cuillerées à soupe de farine
- ◆ sel fin, poivre, cannelle, 3 clous de girofle
- ◆ 100 g de chorizo piquant très tendre et déboyaute
- ◆ 1 cuillerée à soupe de persil haché
- ◆ 2 cuillerées à soupe de graisse de porc
- ◆ 1 cuillerée à soupe d’huile d’olive
- ◆ 4 gousses d’ail hachées
- ◆ 1 dl de bouillon de viande, sinon d’eau

Réserver 4 belles feuilles de chou.

Faire un hachis très fin avec le chou restant, la tomate, le porc, le chorizo et le persil. Saler, poivrer et ajouter la cannelle. Mettre toute cette farce à l’intérieur de chaque perdrix, les coudre et les envelopper dans les feuilles de chou. Maintenir les feuilles avec un fil et fariner ces paquets.

Dans une cocotte, faire revenir les perdrix de tous côtés avec le mélange de graisse et d’huile chaude. Mouiller avec le bouillon, ajouter l’ail et les clous de girofle. Couvrir et laisser cuire à feu très doux 20 à 25 minutes environ. S’il reste de la farce, la déposer au fond de la cocotte.

Disposer les perdrix sur un plat chaud et ôter les fils. Faire réduire le jus de cuisson et vérifier l’assaisonnement. Napper chaque perdrix avec le jus brûlant et servir rapidement.

Vous pouvez les entourer de pommes de terre sautées bien dorées et moelleuses.

Nota : au lieu de fariner les paquets, il est plus judicieux de les maintenir par une crépine de porc, ainsi les feuilles de chou ne s’abîmeront pas au rôtissage (suggestion de François Will, cuisinier fameux de Font-Romeu).