

Tarte friande de perdrix au confit d'oignon rouge

Tout le monde connaît l'Atelier des saveurs à Amiens, grâce à Jean-Michel Descloux, un restaurateur de métier, un membre d'Euro-Toques, Toques blanches internationales, président des Toques picardes et professeur à l'académie culinaire de France.

Au 3, rue des Sergents, il donne aujourd'hui des cours de cuisine et est traiteur. On pousse la porte pour goûter à la tarte friande de perdrix Chasseurs de France. De la chasse à l'assiette, le parcours est sans fautes !



2 perdrix 🐓

150 g de sucre en poudre
25 cl de vin rouge
10 cl de crème de cassis
1 bâton de cannelle
1 clou de girofle
1 anis étoilé
15 cl de jus d'orange
½ pomme verte
1 c. à s. de concentré de tomate
25 cl de fond de gibier
quelques feuilles de roquette
sel & poivre du moulin
2 oignons rouges
1 gousse d'ail
50 g de chorizo haché
10 cl de vinaigre de framboise
1 pincée de piment d'Espelette
4 tranches de pain complet
mayonnaise à la graine de moutarde

1 – Faites un caramel, déglacez-le au vin. Faites réduire. Versez la crème de cassis et le jus d'orange. Ajoutez la cannelle, le clou de girofle, l'anis étoilé, la pomme verte ciselée et le concentré de tomate. Faites réduire à nouveau la sauce. Versez le fond de gibier. Laissez mijoter encore à feu doux.

2 – Faites fondre les oignons rouges émincés dans l'huile avec l'ail et le chorizo haché. Déglacez avec le vinaigre de framboise. Relevez la préparation avec le piment d'Espelette. Faites compoter doucement.

3 – Faites rôtir à four chaud, les suprêmes de perdrix en les glaçant régulièrement de jus. Escalopez-les puis dressez-les sur le toast recouvert de mayonnaise et de confit d'oignon rouge. Arrosez de sauce et décorez de feuilles de roquette. Servez chaud !