



Perdreaux aux fruits d'automne et filet de marcassin à la moutarde

Perdreaux aux fruits d'automne (pour 2 personnes)

- 2 perdreaux
- 400g de champignons
- 100g d'échalotes
- 1 bouquet garni
- Une branche d'estragon
- 50g de beurre
- 1 c à s d'huile
- 2 c à s de farine
- 20 cl de vin blanc sec
- 10 cl de bouillon
- 20g de brisures de noix
- 2 pommes
- Sel et poivre du moulin

1/ Découpez les perdreaux en morceaux. Dans une cocotte, chauffez l'huile et le beurre et faites-y revenir les morceaux de perdreaux avec les noix. Lorsqu'ils sont dorés, débarrassez-les.

2/ Pendant ce temps, hachez l'estragon, émincez les échalotes et nettoyez les champignons.

3/ Dans la cocotte, faites revenir les champignons en morceaux. Ajoutez les échalotes émincées.

4/ Lorsque le tout est coloré, saisissez de farine et mouillez de vin blanc et de bouillon. Ajoutez le bouquet garni et posez les morceaux de faisan et 2 pommes évidées coupées en quatre.

5/ Salez, poivrez, couvrez et laissez mijoter 20 à 30'.

6/ Servez le perdreau avec des pommes rissolées.



Filet de marassin à la moutarde (pour 2 personnes)

- 400g de filet de marassin
- 1 belle de Boskoop
- 2 càs de compote d'airelles
- 1 filet de cognac
- 3 dl de crème fraîche
- Moutarde à l'ancienne
- Sucre blond
- 1/2 citron
- Beurre
- Sel et poivre du moulin

1/ Lavez et coupez la pomme en deux, citronnez-la et saupoudrez-la de sucre blond et placez-la sur un plat à four, et enfournez pour 10' dans un four à 200°.

2/ Au moment de passer à table, assaisonnez les filets et faites-les sauter au beurre bien chaud jusqu'à ce qu'ils soient rosés. Débarrassez-les au chaud.

3/ Déglacez la poêle avec le cognac, flambez et ajoutez la crème fraîche.

4/ Amenez la sauce à consistance et ajoutez hors du feu la moutarde suivant votre goût.

5/ Dressez le filet en aiguillettes, saucez de crème à la moutarde et servez avec la demi pomme chaude et la compote d'airelles tiède et accompagnez de purée de céleri rave.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/recettes/article_perdreux-aux-fruit-d-automne-et-filet-de-marassin-a-la-moutarde?id=9125420&emissionId=5931