

Suprêmes de perdrix aux épices sauvages

4 suprêmes de perdrix désossées
1 petite poignée de feuilles de thé du labrador
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 cuillères à soupe de cassonade
1 cuillère à thé de sel
1 cuillère à soupe d'aiguilles d'épinette moulues
1 cuillère à soupe de chatons d'aulne moulus
1 cuillère à soupe de livèche écossaise
6 baies de genévrier concassées
poivre au goût
1 cuillère à thé de vinaigre balsamique
½ tasse de crème 35%
compote de fruit sauvage Trésors des Bois

Faites bouillir 1 tasse d'eau et versez-y les feuilles de thé du labrador.
Laissez infuser une heure hors du feu et passez au chinois pour récupérer le liquide.
Découpez les suprêmes de perdrix (ou autre volaille) en dés de 1 pouce et déposez dans un bol avec le reste des ingrédients et la tisane de thé du Labrador sauf la crème.
Bien mélangez et laissez mariner de 4 à 12 heures au réfrigérateur.

Sortez les morceaux de perdrix et réservez la marinade pour la sauce.
Dans une grande poêle, faites saisir les morceaux de perdrix dans 2 noix de beurre et un peu d'huile jusqu'à ce que la chair blanchisse à la moitié de la hauteur des morceaux.
Salez et poivrez, ajouter la crème et la marinade passée au chinois, baissez le feu à doux et remuez régulièrement jusqu'à ce que la sauce devienne bien liée.
Servir dans chaque assiette avec une purée de légumes et deux cuillères à soupe de compote de fruits sauvages (bleuet, airelles, gadelles ou groseilles).
À déguster de préférence devant un coucher de soleil avec une vue sur la mer et en remerciant la nature pour sa prodigalité!