

Suprêmes de perdrix aux matsutakés

4 suprêmes de perdrix (ou poulet, pintade, ...)
2 carottes, 2 branches de céleri, 1 poireau, 2 oignons, 2 panais, 1 gousse d'ail, coupés grossièrement
20 feuilles de myrique baumier
2 cuillère à soupe d'aiguilles d'épinette moulues
Sel et poivre au goût
1 à 2 tasses de bouillon de poulet
5 noix de beurre
Champignons sauvages, la dermatose des russules (lobster mushroom) ou une autre espèce comme les chanterelles ou les pleurotes
Un peu de prosciutto coupé en petits dés
1/2 tasse de vin blanc ou rouge
Persil plat

Réhydratez les champignons en les recouvrant d'eau bouillante et cuire à feu doux pendant 20 minutes.

Quand ils sont prêts, égouttez-les en réservant le bouillon obtenu, puis émincez-les.

Faites sauter les champignons dans un peu de beurre, ajoutez le prosciutto coupé en dés, laissez cuire un peu et réservez au chaud.

Dans un plat allant au four, disposez les feuilles de myrique baumier et les aiguilles d'épinette moulues avec les légumes coupés grossièrement.

Salez et poivrez bien, rajoutez 1 tasse de bouillon de poulet et enfournez dans un four préchauffé à 350°F de 20 à 30 minutes.

Retirez les feuilles de myrique et placez les légumes avec le restant du bouillon et 3 noix de beurre dans une casserole.

Passez au mixer pour obtenir une purée, rajoutez au besoin du bouillon pour la consistance désirée.

Coupez les suprêmes de perdrix en petits dés (2 cm x 2 cm).

Faites-les revenir à feu vif dans une grande poêle avec deux noix de beurre et un peu d'huile sans les retourner.

Quand la chair est devenue blanche à la moitié de son épaisseur, baissez le feu, déglacez au vin blanc et laissez réduire à feu doux.

À partir de ce moment vous pouvez retourner les morceaux de viande.

Ajouter la crème et laisser frémir jusqu'à ce que la sauce soit bien liée.

Faites un trait de purée au fond de chaque assiette, déposez quelques champignons puis déposez les suprêmes sur le dessus.

Nappez d'un peu de sauce tout autour.