

Le brider en Entrée et le cuire au beurre, en cocotte, avec addition de 6 gousses d'ail fortement blanchies. — Aux trois quarts de la cuisson, l'arroser d'Armagnac; ajouter 6 épaisses lames de truffe crue et compléter la cuisson.

— Servir tel quel.

**Perdreau à la Bourguignonne.** — Brider le perdreau en Entrée; le poêler aux trois quarts; le mettre ensuite dans une terrine avec 6 petits oignons glacés et 6 petites têtes de champignons cuits.

Déglacer avec un verre de vin rouge; réduire des deux tiers et ajouter une cuillerée de sauce Demi-glace de gibier. Passer; dégraisser; verser sur le perdreau et compléter la cuisson.

— Servir tel quel.

**Perdreau en Casserole.** — Procéder comme il est indiqué pour le « Faisan en casserole ».

**Perdreau en Chartreuse.** — Braiser avec les choux une vieille perdrix colorée au beurre à l'avance.

Foncer la Chartreuse; la garnir avec les choux et des perdreaux rôtis exprès; la finir au bain-marie comme il est expliqué à la « Chartreuse de Pigeons ».

**Perdrix aux Choux.** — Brider en Entrée, barder et colorer la perdrix au four. La braiser avec les choux; lard de poitrine, blanchi; un petit saucisson de Paris et 2 carottes. Retirer le lard et le saucisson en temps utile; pousser à fond la cuisson des choux et de la perdrix.

Foncer une timbale à fond rond, beurrée, avec : rondelles de carotte et de saucisson; rectangles de lard taillés minces. La timbale étant ainsi foncée, la tapisser d'une épaisse couche de choux; placer au milieu la perdrix débridée; la recouvrir de choux et tenir à l'entrée du four pendant 5 minutes.

Renverser au moment sur le plat de service; égoutter le jus tombé sur le plat, avant de retirer la timbale; entourer la base de quelques cuillerées de sauce Demi-glace au fumet de gibier et de saucisses grillées.

**NOTA.** — Là où la question économie ne prime pas, nous conseillons de n'employer la perdrix que pour donner sa saveur aux choux et de la remplacer, pour le service, par un perdreau bien en chair, rôti ou poêlé, et tenu juste cuit.

**Perdreau à la Diable et à la Crapaudine.** — Pour ces préparations, on prend de préférence les jeunes perdreaux, dits « pouillards », en termes de chasse. Pour l'une comme pour l'autre, le traitement est le même que celui du Pigeon.

**Perdreau à la Crème.** — Procéder comme il est indiqué pour le « Faisan à la Crème ».

**Crépinettes de Perdreau.** — Remplacer la chair de volaille par de la chair de perdreau en procédant selon la méthode et les proportions exposées à l'article « Crépinettes de volaille », et en ajoutant 50 grammes de truffe hachée par livre de hachis. — Ces crépinettes se font un peu plus petites que celles de volaille.

Servir en même temps une purée légère de marrons ou une purée de lentilles.

**Perdreau en Demi-deuil.** — Désosser l'estomac; remplir l'intérieur de farce de perdreau à la panade et au beurre, truffée.