

Perdreaux à l'armagnac

Préparation : 30 mn, cuisson : 40 mn.

Pour 6 personnes.

3 perdreaux, 1 ou 2 truffes, 125 g de crème, 4 c à soupe d'armagnac, 100 g de beurre, 6 toasts de pain de mie, sel, poivre.

Trousser les perdreaux comme pour les faire rôtir, sans bardes.

Dans la sauteuse, les faire dorer dans 2 c à soupe de beurre, sans hâte, pour que le beurre ne brûle pas. Saler, poivrer, arroser avec l'armagnac. Couvrir.

Laisser infuser hors du feu pendant 5 mn. Remettre à feu très modéré. Faire cuire 30 mn.

Tamiser les foies pour en faire une crème fine. Retirer les perdreaux de leur cuisson en les égouttant.

Délayer les foies dans le jus, ajouter les truffes coupées en lamelles et la crème.

Remettre les perdreaux coupés en deux. Tenir au chaud sans laisser bouillir, pendant 15 mn.

Servir en dressant chaque demi-perdreau sur toast doré au beurre, légèrement nappé de sauce et des truffes.

Présenter la sauce en saucière réchauffée.



Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.