

## Perdreaux au marsala

Pour 4 personnes.

2 perdreaux, 1 boîte de mousse de foie d'oie, 1 bouteille de marsala, poivre, 50 g de beurre, 1 carotte, 1 oignon, 1 boîte de truffes en morceaux, thym, laurier, sel.

Purée : 1 kg de pois cassés, 1 poireau, laurier, sel; 1 c à soupe de crème fraîche, 1 tranche de pain de campagne.

Farcir les perdreaux d'un peu de mousse de foie d'oie et les mettre à mariner dans une terrine avec le marsala et du poivre du moulin.

Le lendemain, les faire dorer au beurre; ajouter les légumes en rondelles, les truffes, le sel et les aromates.

Arroser d'un peu de marsala de macération, couvrir et laisser cuire doucement de 40 à 45 mn. Au fur et à mesure que le jus diminue, ajouter le reste du marsala.

D'autre part, faire cuire les pois cassés. Les réduire en purée, ajouter la crème. Faire griller le pain et le tartiner du reste de pâté. Mettre une partie de la purée de pois dans un plat creux, placer dessus les perdreaux sur canapé et arroser d'un peu de sauce filtrée.



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.