



### TYPE DE RECETTE

- Plat principal
- Nbre. de pers. : 3/4
- Préparation : 🕒 10 mn
- Cuisson : 🕒 20 mn
- Difficulté : 🍳 🍲 🍲 🍲

### INGRÉDIENTS

- 1 perdreau préparé par votre boucher

### SUGGESTION VIN 🍷

- Saumur champigny  
Vieilles vignes  
Domaine Filliatreau  
Chaintres

# PERDREAU ROUGE

## \* PRÉPARATION \*

Préchauffer le four à 240° (Th.8).

Faire dorer en cocotte sur toutes ses faces puis enfournez, sans couvercle, pendant 20 à 25 minutes.

En piquant la poitrine de l'oiseau, on peut déceler l'à point de cuisson, une légère goutte de sang doit en sortir.

## \* REMARQUES \*

Vous pouvez faire votre perdreau en cocotte, pour cela : dorer le sur toutes ses faces, assaisonner, couvrir et laisser mijoter 25 minutes en vérifiant l'appoint de cuisson.

## \* ET LES LEGUMES ? \*

Ne partez pas sans notre petit guide du gibier, dans lequel vous trouverez de nombreuses idées d'accompagnement.

**LA BOUCHERIE TROLLIET**  
vous souhaite un très bon appétit !

**Halles de Lyon Paul Bocuse - Lyon 3<sup>ème</sup>**  
**Tél. : 04 78 62 36 60**

**[www.boucherie-trolliet.com](http://www.boucherie-trolliet.com)**