



Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 perdreaux entiers non vidés
- 1 foie gras frais entier
- 1/4 litre de jus de volaille
- 3 pommes
- 2 coings
- 1/4 potiron
- 400 g de champignons (cèpes, girolles, trompettes,...)
- Pm sel fin, poivre grain
- Pm beurre
- Pm huile d'olive
- Pm baies de genièvre
- Pm thym
- Pm ail
- Pm laurier
- Pm carotte
- Pm oignon
- Pm clou de girofle

Laver, éplucher, trancher à la mandoline les légumes de la tatin (pomme, coing, potiron), Assaisonner individuellement les légumes.

- Beurrer un moule, déposer une feuille de papier sulfurisé au fond du moule. Déposer des couches de légumes dans l'ordre les légumes (coing, potiron, pomme, etc...). Mettre au four à 160°C pendant 1h30.
- Rôtir les perdreaux dans une cocotte en fonte avec beurre et huile. Marquer les perdreaux sur chaque face. Après coloration mettre au four pendant 5min à 200°C.

Sortir du four et laisser reposer 10 min. Lever les cuisses et les suprêmes. Dans la cocotte faire revenir les carcasses, déglacer au cognac et mouiller au jus de gibiers. Passer la sauce au chinois, rectifier l'assaisonnement.

- Dressage.