

Perdreaux

Les meilleurs, " tendres à souhait ", dit Prosper Montagné, sont ceux de septembre. Et il nous conseille de les faire simplement rôtir, ou de les préparer en casserole à la crème. C'est en effet au mois de septembre qu'ils commencent à être " maillés ", c'est-à-dire qu'ils se couvrent de taches naturelles qui les distinguent. Octobre et novembre passent, les perdreaux sont toujours bons. En décembre, ils sont excellents encore, mais ils sont devenus perdrix et se cuisent différemment. A quoi les reconnaît-on de leurs aînées les perdrix? Ils ont les pattes lisses et le bec mou. S'ils sont rouges, ils ont sur chaque plume une tache blanche, et s'ils sont gris, l'extrémité de leurs ailes est pointue. Dans les autres cas, attention, il s'agit de perdrix... et c'est tout autre chose, en cuisine tout au moins.

Les perdreaux à la Montglas

étaient célèbres au XVIIIe siècle, à cause d'un certain magistrat de Montpellier du même nom.

Plus tard, il y eut les fameux perdreaux de Cambacérès, rôtis d'un côté et grillés de l'autre.

A la Belle Époque, on dégustait plutôt les perdreaux de la Belle Otéro: (une recette donnée par Curnonsky):

On barde chaque perdreau et on l'entoure d'une feuille de vigne.

On lui mignote, au fond d'une casserole, un petit bain de beurre, d'huile, d'ail et de champignons de Paris au bordeaux ou au vin blanc cassis.

On réduit au mieux.

On ajoute les perdreaux avec des truffes en dés, et de l'ail encore.

Il faut se contenter ensuite d'un succédané de la Belle Otéro, mais tant d'ail, est-ce que cela plaira à notre perdreau?

Perdreaux aux morilles

Ils sont lumineux, dodus, croustillants, ils reposent, cachés sous leur prometteuse barde entre des lits bruns et mystérieux: les croûtons.

Pourquoi les étudier, si on les a contemplés?

Seront-ils jamais meilleurs qu'en nature morte, sur la planche d'un livre de cuisine?

On les a vidés au préalable, en gardant jalousement leur foie.

A l'intérieur de leur corps, on sème sel et poivre.

Ils restent béants, en attendant mieux.

On s'occupe alors du foie qu'on ragaillardit avec du beurre, dans la poêle, et qu'on hache ensuite en compagnie de persil, de thym et de morilles bien propres et égouttées.

Cognac, sel, poivre, muscade, il n'est pas question d'une farce pauvre.

Voilà le bagage de chaque panse de perdreau avant son voyage au four.

Un four ardent, comme seul un thermostat 7 ou 8 peut vous en fournir.

Les perdreaux virevoltent deux fois.

Un verre d'eau froide en cours de route apaise leur rougeurs on laisse cuire 1/2

Heure On flambe la farce en dernier la farce restante sert pour garnir les croûtons du plat.

Adaptation: J.Paul Mutin

lien permanent vers la recette : [Perdreux](#)