



VOL-AU-VENT AU PERDREAU ET SON PESTO

Ingédients

- Perdreaux
- Choux de Bruxelles
- Chanterelles
- Verjus (ou jus de raisin vert)
- Topinambours
- Minis betteraves
- Navets
- Pesto de plantain lancéolé
- Parmesan
- Thym
- Oseille des prés
- Huile
- Beurre
- Sel, poivre

Préparation

Saisir les perdreaux dans un peu d'huile et de beurre, assaisonner avec du sel et du poivre. Couper et réserver.

Défaire les feuilles des choux de Bruxelles et les blanchir à l'eau salée.

Saisir les chanterelles avec de l'huile et des échalotes, ajouter la viande réservée et déglacer au Verjus.

Eplucher les topinambours et faire revenir avec du thym de l'huile d'olive et du beurre.

En faire de même avec les minis betteraves et le navet.

Déposer dans un plat, couvrir d'aluminium et mettre au four env. 40 minutes.

Dressage

Garnir les vols-au-vent sortis du four avec quelques topinambours, la farce avec les perdreaux et les chanterelles.

Disposer les betteraves, les navets, les feuilles de

choux de Bruxelles et finir par une julienne d'oseille des prés.

Ajouter le pesto et décorer de pignons et quelques copeaux de parmesan.

Accord en vin

Assemblage L'Insolite, domaine Grisoni, Cressier

