

Perdreaux, petits légumes et sauce au gingembre

Les perdreaux

Faire dorer les perdreaux sur toutes les faces dans une cocotte en fonte, dans un mélange beurre huile d'olive.

Sortir les perdreaux de la cocotte.

A leur place, faire griller de l'ail juste écrasé, puis des champignons coupés en deux et des carottes coupées en rondelles. Ajouter deux tomates en gros morceaux et quelques grains de raisin.

Remettre les perdreaux dans la cocotte, saler poivrer, ajouter du thym et faire cuire doucement avec ou sans le couvercle selon le besoin d'humidification pendant $\frac{3}{4}$ d'heure.

Lorsque les perdreaux sont cuits, les sortir de la cocotte, les laisser refroidir et les désosser.

La sauce

Dans un wok mettre de l'huile d'olive, faire frire de l'ail, du gingembre, du fenouil coupé très finement puis ajouter des zestes et des feuilles de citron, saler, poivrer.

Ajouter les légumes ayant cuits dans la cocotte puis les morceaux de perdreau et mélanger délicatement.

Si besoin, ajouter du bouillon maison et laisser mijoter 10 mn.

Servez équitablement dans chaque assiette les morceaux de perdreau, les légumes et la sauce.

Régalez-vous.