

Perdreaux aux raisins

Préchauffer le four à 5 (150°).

Couper les perdreaux en 4.

Dans une cocotte allant au four, faire dorer les morceaux de perdreaux dans un mélange beurre/ huile d'olive.

Les retirer.

Faire revenir dans cette même cocotte ail, oignon, échalotte, poivron et gingembre coupés en morceaux assez gros.

Ajouter des tomates coupées en deux, des grains de raisin blancs et des figues fraîches.

Laisser réduire.

Saler, poivrer et ajouter crème fraîche, moutarde et curry de Chine.

Remettre les morceaux de perdreaux dans la cocotte, ajouter du vin blanc et les faire cuire au four pendant 1:30h à 2:00 h entre 4 et 5.

Je n'ai jamais mangé de perdreaux aussi tendres.