Perdreaux

Les meilleurs, " tendres Ã souhait ", dit Prosper MontagnÃ©, sont ceux de septembre. Et il nous conseille de les faire simplement rÃ´tir, ou de les prÃ©parer en casserole Ã la crÃ¨me. C'est en effet au mois de septembre qu'ils commencent Ã Ãªtre " maillÃ©s ", c'est-Ã -dire qu'ils se couvrent de taches naturelles qui les distinguent. Octobre et novembre passent, les perdreaux sont toujours bons. En dÃ©cembre, ils sont excellents encore, mais ils sont devenus perdrix et se cuisent diffÃ©remment. A quoi les reconnaÃ®t-on de leurs aÃ®nÃ©es 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'extrÃ©mitÃ© 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 Ã la Montglas

Ã©taient cÃ©lÃ¨bres au XVIIIe siÃ¨cle, Ã cause d'un certain magistrat de Montpellier du mÃªme nom.
Plus tard, il y eut les fameux perdreaux de CambacÃ©rÃ¨s, rÃ´tis d'un cÃ´tÃ© et grillÃ©s de l'autre.
A la Belle Ã?poque, on dÃ©gustait plutÃ´t les perdreaux de la Belle OtÃ©ro: (une recette donnÃ©e 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 rÃ©duit au mieux.
On ajoute les perdreaux avec des truffes en dÃ©s, et de l'ail encore.
Il faut se contenter ensuite d'un succÃ©danÃ© de la Belle OtÃ©ro, mais tant d'ail, est-ce que cela plaira Ã notre perdreau?

Perdreaux aux morilles

Ils sont lumineux, dodus, croustillants, ils reposent, cachÃ©s sous leur prometteuse barde entre des lits bruns et mystÃ©rieux: les croÃ»tons.
Pourquoi les Ã©tudier, si on les a contemplÃ©s?
Seront-ils jamais meilleurs qu'en nature morte, sur la planche d'un livre de cuisine?
On les a vidÃ©s au prÃ©alable, en gardant jalousement leur foie.
A l'intÃ©rieur de leur corps, on sÃ¨me sel et poivre.
Ils restent bÃ©ants, en attendant mieux.
On s'occupe alors du foie qu'on ragaillardit avec du beurre, dans la poÃªle, et qu'on hache ensuite en compagnie do persil, de thym et de morilles bien propres et Ã©gouttÃ©es.
Cognac, sel, poivre, muscade, il n'est pas question d'une farce pauvre.
VoilÃ 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 croÃ»tons du plat.

Adaptation: J.Paul Mutin

lien permanent vers la recette : Perdreaux