

Perdreaux à la Choucroute

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 3 h 30 min

Ingrédients:

- CHOUCROUTE PRÉCUITE	600g
- LARD FUMÉ	6-7 tranches
- OIGNON(S)	1 gros
- BAIES DE GENIÈVRIER	5
- CLOU(S) DE GIROFLE	3
- GRAINS DE POIVRE	10
- VIN BLANC SEC	35 cl
- PERDREAUX	2
- PAPRIKA	un peu
- BEURRE DE CUISSON	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Coupez l'oignon en rondelles.
- Dans une grande cocotte en fonte, faites revenir les rondelles d'oignon dans du beurre chaud avec les tranches de lard fumé.
- Ajoutez ensuite la choucroute avec les baies de genièvre, les clous de girofle et les grains de poivre. Salez un peu. Arrosez de vin, portez à ébullition puis baissez le feu et laissez mijoter au moins 2 heures à couvert. Remuez de temps en temps.
- Après ce temps, préchauffez le four à 200°C.
- Dans une casserole allant au four, saisissez les perdreaux sur toutes les faces dans du beurre chaud. Salez, poivrez et ajoutez un peu de paprika.
- Enfourez le plat pendant 20 minutes.
- Sortez les perdreaux et coupez-les en deux.
- Déposez les demi-volailles sur le chou bien chaud et joignez également le jus de cuisson. Laissez encore cuire 14-20 minutes tout doucement.
- Servez la choucroute avec le lard et surmontez le tout d'un demi-perdreau par personne.