



## Recette de perdrix farcie aux noisettes

**Temps de préparation :** 30 Min.    **Temps de cuisson :** environ 1.5 heures

**Exécution :** Facile

Les perdrix sont parmi nos gibiers à la chair la plus délicate et savoureuse. Il est facilement possible de faire exploser leur saveur lorsqu'on leur insère une farce adéquate. La présente recette de perdrix farcie aux noisettes vous surprendra le palais.

### Ingrédients

Liste des ingrédients	
2 perdrix entières	100 ml de lait
20g de noisettes	4 dattes
20g de pistaches grillées non salées	3 abricots secs
20 g de raisins secs blancs	2 petites tranches de pain d'épice
8 échalotes	Sel et poivre au goût
4 petits-suisse (fromage français)	Un peu de vin blanc pour la sauce

### Préparation

Si vous avez des perdrix fraîches, merveilleux, sinon décongelez vos perdrix. Videz les perdrix et rincez-les. Préchauffez le four à 350 F.

#### Préparation de la farce

- Faites tremper dans de l'eau chaude les dattes pendant 3 minutes et les raisins secs pendant 5 minutes.
- Peler et dénoyauter les dattes.
- Hachez les dattes, les abricots et le pain d'épice, puis les mélanger ensemble.
- Déposez le mélange dattes/abricots/pain d'épice dans un malaxeur. Ajoutez les noisettes, les pistaches, les petits-suisse et les raisins secs. Ajouter le sel et le poivre au goût.
- Faites tourner le malaxeur jusqu'à ce que ce soit bien mélangé en ajoutant par petit coup le lait

#### Préparation

- Hachez les échalotes et recouvrez avec le fond de votre cocotte préalablement graissée.
- Insérez la farce dans les perdrix et déposez-les dans la cocotte.
- Déposez la cocotte dans le four préchauffé environ une heure et demie au total, mais ajoutez un verre d'eau après une heure.

Vous pouvez dégraisser le fond de la cocotte avec un peu d'eau ou de vin blanc afin de faire une sauce pour accompagner le plat.

Bon appétit !