**Bouchées à la reine au perdreau et à la truffe**

**échalotes**
**beurre**
**truffe**
**farine fluide**
**crème fraîche**
**crème à café**
**sel et poivre**
**noix de muscade**
**cognac**
**Sauce Worcestershire**
**ou bouillon OXO**

**feuilles de pâte feuilletée**
**poireau**
**oignons**
**céleri**
**carotte**
**thym**
**persil**
**laurier**
**filets de perdreau**
**champignons des forêts**
**ail**

Donnez aux feuilles de pâte feuilletée une forme "artistique" et faites-les cuire pendant 15 minutes au four préchauffé à 220°C. Réchauffez-les à nouveau, avant de les servir. Le chapeau au milieu a été découpée avec un "anneau carré".

Préparez un bouillon de légumes à partir de poireaux, d'oignons, de céleris et de carottes nettoyés et hachés. Ajoutez une branche de thym, des tiges de persil et quelques feuilles de laurier. Ajoutez de l'eau jusqu'à la moitié et portez à ébullition. Laissez tremper pendant une demi-heure au point d'ébullition. Passez au travers d'un tamis à pointe puis d'un tissu.

Brossez les champignons et faites-les revenir dans du beurre avec de l'ail écrasé et une échalote hachée. Ajoutez de la truffe râpée à la fin.

Laissez les filets de perdreaux pocher doucement dans le bouillon pendant 45 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient cuits. Coupez les filets dans le sens de la longueur en morceaux et gardez-les couverts.

Faites un roux, laissez-le reposer un moment et ajoutez le bouillon tamisé, la crème et la crème à café jusqu'à ce que la sauce épaississe.

Ajoutez les filets et les champignons. Assaisonnez selon votre goût avec du poivre, du sel et de la noix de muscade. Mélangez avec un peu de cognac, de sauce Worcestershire ou de bouillon OXO et terminez avec du persil haché.

Servir avec de la purée de pommes de terre ou des frites.