**Filet de perdreau à la crème de Calvados**

**bouillon de poulet
crème fraîche
bouillon de légumes
sel et poivre
Calvados
amidon de maïs
racine de persil
beurre
persil
patates douces
filets de perdreaux
crème balsamique
les perles balsamiques**

**La sauce :** commencez par un bouillon de poulet bouilli dans une marmite. Ajoutez de la crème. Assaisonnez à votre goût avec quelques tours de moulin à poivre. Versez un peu de Calvados et, si nécessaire, liez la sauce avec un peu de fécule de maïs.

**La racine de persil** est pelée, coupée en gros morceaux et cuite pendant 10 minutes. Ensuite, faites-le frire dans une poêle avec du beurre.

Assaisonnez avec du sel et du poivre. Ajoutez un peu de crème et passez au mixeur manuel pour écraser. Faites frire quelques touffes de persil pour la finition.

Coupez les patates douces pelées en chips ou en gaufrettes avec la mandoline et faites-les frire comme des chips normales.

**Les filets de perdreaux** ont été frits dans une poêle juste avant d'être mis à table. Versez quelques cuillères à soupe d'eau dans la casserole, mettez le couvercle dessus et laissez à feu doux pendant 6 à 8 minutes. Laissez reposer la viande couverte pendant 5 minutes supplémentaires à côté du feu.

**Dans l'assiette :** un trait "artistique" de crème balsamique avec une cuillère de perles balsamiques (en vente dans le magasin). Sur la bande balsamique : un filet de perdrix prédécoupé, recouvert de gaufrettes. A côté, une petite marmite de sauce et une tourelle de persil.