**Perdreau à la sauce forestière**

**filets de perdreau**
**champignons bruns**
**chou vert**
**cerfeuil**
**oignons**
**bouillon de légumes**
**beurre**
**sel et poivre**

***La sauce :***
**champignons des forêts**
**ail**
**échalotes**
**crème fraîche**
**bouillon de poulet**
**beurre**
**sel et poivre**

**Sauce forestière** : faites sauter dans du beurre des champignons bruns grossièrement hachés, de l'ail écrasé et des échalotes hachées. Ajoutez de la crème et du bouillon de poulet en poudre. Mélangez pour obtenir une purée fine et assaisonnez selon votre goût avec du sel et du poivre.

Des variantes sont possibles avec des champignons des bois, de la truffe, du cognac ou du porto blanc, de la ciboulette hachée, de la purée de tomates et de la gelée d'airelles.

Découpez les perdreaux en filets et faites-les revenir tout autour. Versez un peu d'eau dans la casserole et laissez mijoter à feu doux pendant une dizaine de minutes, à couvert.

**Purée de chou vert au cerfeuil**. Blanchissez le chou vert que vous avez coupé en morceaux. Faites cuire un oignon coupé en quartiers dans du beurre. Mettez le chou vert égoutté avec l'oignon cuit et un seau de cerfeuil frais dans le mixeur. Ajoutez quelques cuillères à soupe de bouillon de légumes et mixez le tout pour obtenir une purée fine. Salez et poivrez selon le goût. Coupez quelques champignons des forêts quartiers et faites-les frire à sec.

**Dans l'assiette :** une bande de purée, un filet de perdreau, quelques cuillères de sauce et enfin une cuillère de champignons forestiers frits.