**Perdreau aux poires et à la sauce aux airelles**

**patates douces**
**carottes**
**panais**
**oignons**
**ail**
**œufs**
**sel et poivre**
**noix de muscade**
**farine d'amandes**
**parmesan**
**épinards**
**pignons de pin**

**poires**
**Poire Williams**
**cannelle**
**clou de girofle**
**étoile-anise**
**perdreau**
**beurre**
**airelles**
**bouillon de poulet**
**crème fraîche**
**moutarde**
**sucre ou stévia**

**Poires pochées :** pochez les poires pelées et coupées en tranches dans la Poire Williams. Ajoutez de la cannelle, des clous de girofle et de l'anis étoilé. Tamisez et conservez le liquide. Gardez les poires pochées au chaud.

Faites revenir **les perdreaux** dans une poêle dans du beurre, puis 20 minutes à feu doux avec un filet d'eau et à couvert. Laissez reposer couvert.

**Sauce** : préparez les airelles dans le liquide de cuisson tamisé des poires. Ajoutez le bouillon de poulet, laissez bouillir un moment et passez au tamis. Ajoutez de la crème, une cuillerée de moutarde, quelques gouttes de stévia liquide ou de sucre et faites réduire. Liez la sauce si vous le souhaitez.

**Purée.** Mettez les patates douces pelées, les carottes et le panais dans le cuiseur à vapeur et faites-les cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'elles soient cuites. Faites revenir l'oignon et l'ail dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Faites passer les deux préparations mélangées par le passe-vite. Ajoutez un peu de crème, un œuf, du poivre, du sel et de la noix de muscade. Laissez quelques cuillerées de farine d'amandes colorées dans une poêle sèche et mélangez-les à la purée.

Remplissez des anneaux de taille moyenne avec la purée et recouvrez-les d'une couche de parmesan râpé. Faites cuire pendant 20 minutes dans un four à 185°C en mode air chaud et les dernières minutes en mode grill.

Faites cuire les épinards crus dans du beurre, puis assaisonnez-les avec du sel de mer. Mélangez avec des pignons légèrement grillés.

**Dans l'assiette** : une perdrix, avec une tourelle de purée gratinée, quelques poires pochées, quelques cuillères d'épinards et une saucière.