



Perdrix aux pommes

Ingrédients : (2 personnes)

- 2 perdrix
- 2 bardes de lard
- 75 g de beurre
- 4 pommes
- 1 jus de citron
- sucre en poudre
- 1 verre de calvados
- 25 cl de crème fraîche
- persil haché
- sel/poivre

1. Saler et poivrer les perdrix plumées et vidées.
 2. Faire dorer les oiseaux dans une poêle dans 50 g de beurre de tous côtés quelques minutes.
 3. Les barder. Eplucher, épépiner et couper les pommes en rondelles. Les mouiller du jus de citron puis les saupoudrer de sucre en poudre.
 4. Faire revenir 5 minutes les pommes dans le beurre restant.
 5. Poser les perdrix sur les pommes, parsemer de persil, saler, poivrer, arroser de calvados et de crème fraîche.
- Cuire au four 25 minutes à 200°C. Servir chaud dans le plat de cuisson, avec une salade.