CROQUETTES DE PERDRIX FARCIES AU FOIE GRAS

Ingredients

Pour les croquettes :

- 2 a 3 perdrix (vous devez obtenir 450 a 500g de viande)
- 1 petit oignon
- 1 gousse d'ail
- 60g de pain sec
- 60g de lait
- 1 oeuf
- 1 pincee de piment d'Espelette
- 30g de pistaches
- Quelques brins de coriandre
- 150g de foie gras cru
- 1 cuillere a soupe de cognac
- Sel & Poivre

Pour la panure :

- 1 oeuf
- 50g de farine
- 100g de chapelure

1 jour | 4-6 pers

Preparation

1. Pochez les tranches de foie gras 10 secondes dans l'eau bouillante, puis plongez-les dans l'eau glacée. Égouttez, coupez en cubes et assaisonnez de sel, poivre et cognac. Laissez mariner une nuit.

2. Ciselez l'oignon et hachez l'ail. Faites-les revenir dans un filet d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient translucides, puis laissez refroidir.
Faites tremper le pain dans le lait.
Levez la chair des perdrix, retirez la peau et coupez la viande en morceaux. Hachez-la avec le pain imbibé de lait, sans la mixer.

3. Concassez les pistaches et ciselez la coriandre.
Mélangez la viande avec l'œuf, les pistaches, la coriandre, l'oignon et l'ail. Assaisonnez avec sel, poivre et une pointe de piment d'Espelette.



4. Formez des boulettes de viande, creusez légèrement le centre et garnissez-les de dés de foie gras. Refermez soigneusement et roulez-les entre vos mains pour obtenir des boulettes bien rondes. Déposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson.

5. Préparez trois assiettes : farine, œuf battu assaisonné et chapelure.
Passez chaque boulette dans la farine, puis l'œuf et enfin la chapelure.

6. Faites frire les croquettes à 160 °C jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
Déposez-les sur du papier absorbant avant de servir.