

Pour 3 perdreaux (foies des perdreaux)
3 foies de volaille Farce pour perdreaux
75g de jambon
matignon et cuit (Excellente)
1 petit oignon
3 échalotes - 60g de mie de pain
1 œuf

Hâcher finement les queues de cépes
l'oignon et les échalotes.

Faire fondre 30g de beurre, ajouter le
hâchi ci-dessus et bien le faire remuer
pendant 4 à 5 mn. en remuant jusqu'à
ce que l'eau rendue par les champignons
soit évaporée, puis laisser refroidir.

Faire tremper la mie de pain dans le lait.
Hâcher finement les foies de perdreaux,
ceux de volaille ainsi que le jambon et
le persil. Verser ce hâchi dans un saladier
et bien mélanger à l'aide d'une fourchette
avec le hâchi de cépes, la mie de pain
bien essorée, l'œuf entier, sel, poivre, une
pincée d'épices et quelques grains de genièvre

Cette farce est utilisée pour des perdreaux
aux cépes (voir recueil "Cuisines et vins de
France - Oct. p. 17)