**Filet de perdrix et purée de figues**

**Bacon  
beurre  
figues fraîches  
sucre cristallisé  
pommes  
sucre brun  
croquettes de pommes de terre  
perdrix préparées  
fond de volaille  
crème  
sel et poivre  
Calvados  
fécule de maïs  
haricots**

**La perdrix cuite sous vide.** Assaisonnez les filets de perdrix avec du sel et du poivre. Saupoudrez-les d'un peu d'huile d'olive en spray. Pliez-les et mettez-les dans un sac sous vide approprié. Préchauffez le thermoblender ou une cuve à sous-vide à 60°C. Mettez-y le sac. Laissez cuire les filets pendant 25 minutes. Refroidissez rapidement à l'eau glacée. Conservez le sac non ouvert au réfrigérateur jusqu'à utilisation ultérieure.

Au moment de servir, faites revenir brièvement les filets de perdrix dans du beurre clarifié. Assaisonnez-les de sel et de poivre. Laissez-les à couvert pendant environ cinq minutes hors du feu.

**La purée de figues** est ce qu'elle indique : écrasez les figues, ajoutez du sucre à votre goût et laissez mijoter doucement pour qu'elles s'évaporent un peu. Les figues fraîches sont coupées en deux et frites brièvement sur le côté coupé dans une poêle chaude. Ne les retournez pas.

Les tranches de pommes sont caramélisées d'un côté dans du beurre chaud avec de la cassonade et une pincée de cannelle en poudre. Retournez une fois.

**Préparez la sauce à la crème au calvados** : faites réduire fortement le bouillon de volaille et ajoutez une bouteille de crème culinaire. Assaisonnez avec quelques tours de moulin à poivre. Ajoutez un verre à liqueur de Calvados (ne soyez pas trop économe, l'alcool s'évapore de toute façon). Colorez avec une cuillère à café de curcuma (ingrédient sans saveur) pour accentuer la couleur et, si nécessaire, liez la sauce avec un peu de fécule de maïs.

**Autres composants**. Nettoyez et émincez une poignée de champignons de Paris. Faites-les mariner dans un peu d'huile d'olive. Au moment de servir, faites-les revenir à la poêle jusqu'à ce que tout le liquide se soit évaporé. Assaisonnez-les avec du poivre et de la poudre de truffe.

À l'aide de la mandoline, coupez de fines tranches dans la patate douce la plus épaisse que vous trouverez dans le magasin. Il est nécessaire de l'éplucher soigneusement au préalable. Prenez ensuite un grand anneau à découper et coupez des tranches de taille égale. Faites de même avec une racine de persil. Faites cuire les tranches à la vapeur pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Assaisonnez-les avec une pincée de sel.

Déposez quelques tranches de jambon de Parme sur une plaque à four, sur une feuille de papier sulfurisé. Mettez la plaque dans un four préchauffé à 200°C pendant quelques minutes. Restez près du four pour vous assurer que la viande ne carbonise pas. Laissez refroidir le jambon et émiettez-le.

**Dans l'assiette.** Déposez une perdrix au centre. Nappez-la d'un peu de sauce. Entourez la perdrix de « satellites » avec un tas de champignons, une tranche de pomme recouverte d'une cuillère de purée de figues et quelques demi-figues fraîches. Et plus loin, un coin avec des tranches de patate douce, de la racine de persil et du jambon de parme émietté sur le dessus.