

## Perdiu amb Kumquats i Mongetes verdes .



### **Ingrédients pour 4 personnes:**

200 ml de Vin blanc sec.  
100 gr de Miel d'Oranger *Margalef*.  
4 noix de Cardamone.  
6 Kumquats.  
10 ml d'Eau de rose.  
4 petits Perdreaux prêts à cuire.  
4 tranches de Poitrine fumée.  
3 cuil à soupe d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.  
Sel, Poivre.  
600 gr de Pommes de Terre.  
100 gr de Beurre.  
20 ml d'Huile de Truffe.

### **Préparation:**

- Préchauffer le four à 220°.
- Faire bouillir dans une casserole le vin, le miel, les kumquats coupés en rondelles et la cardamone pilée et laisser réduire pour obtenir un liquide proche du sirop.
- Ajouter l'eau de rose et laisser bouillir 2 minutes.
- Laver les perdreaux les sécher.
- Les enduire d'huile à l'aide d'un pinceau, saler et poivrer.
- Placer les perdreaux sur la poitrine dans un plat allant au four et versez 50 ml d'eau chaude.
- Enfourner les perdreaux pendant 15 minutes en les tournant à mi-cuisson.
- A l'aide d'un pinceau, badigeonner les perdreaux avec le mélange de vin et les laisser cuire encore 10 minutes.
- Entre temps éplucher les pommes de terre et les faire cuire pendant 25 minutes dans de l'eau bouillante salée.
- Les égoutter, à l'aide d'un presse-purée les réduire en purée avec le beurre et l'huile de truffe, saler, poivrer et tenir au chaud.
- Faire griller les perdreaux 1 minute sous le gril pour que la peau soit bien caramélisée .
- Servir avec la purée et des haricots verts.