



# LOLLIPOP PERDRIX

*The Upland Cook: Harmonie Moléculaire*

**THE UPLAND COOK**



Facile



60 minutes



Lunch/Souper



6-8 Portions

Vous connaissez les brochettes de poulet, laissez-moi vous emmener dans un voyage culinaire ! De la Malaisie au Japon, les brochettes de poulet ont une histoire riche. Aujourd'hui, je vous présente mes Lollipop de perdrix basés sur les travaux d'Harmonies Moléculaires de François Chartier. En travaillant le thème de la molécule Sotolon avec des ingrédients comme le sirop de bouleau, érable, curry, coco, vieux rhum et noix, j'ai créé une symphonie de saveurs. Imaginez-vous dans une forêt québécoise, en Inde, en Chine, et au Japon dans une bouchée ! Un délice à l'état pur.

## INGREDIENTS

4 poitrines de perdrix  
125 g de fromage gruyère ou suisse  
15 ml crème 35%

Sauce :

- 120 ml de Coke
- 120 ml de Vieux Rhum
- 60 ml de sirop d'érable
- 60 ml de sirop de bouleau ou de mélasse

Panure Anglaise

- Œuf
- Chapelure
- Farine

-Crumble de noix

- 60 ml d'amandes
- 60 ml de noix de Grenoble
- 60 ml d'arachides
- 60 ml de pistaches
- 60 ml de sirop d'érable

-Condiments

- 120 ml Noix de Coco non sucrée
- 15 ml de poudre de cari

Accompagnement

- Dattes
- Ananas frais

## ÉTAPES

Préparer la sauce

- Combiner tous les ingrédients dans une casserole et réduire du 2/3 jusqu'à l'obtention d'une sauce sirupeuse

Préparation du Crumble

- Combiner tous les ingrédients et rôtir au four 10-15 minutes à 350° F
- Concasser le mélange avec un rouleau ou bien au robot pour obtenir une poudre grossière

Préparation de la noix de coco

- Combiner la noix de coco et le curry, faire rôtir au four 5 minutes à 300° F. Attention ça brule facilement.

Préparation des Lollipop

- Dans un robot, mixer les poitrines de perdrix avec le fromage et la crème 35% jusqu'à l'obtention d'une pâte.
- Faire de petites boules avec la pâte et placer au congélateur pour 15-20 minutes
- Paner à l'anglaise et faire frire 6-7 minutes à 350° F

Préparer des petites brochettes de dattes et d'ananas, faire cuire au BBQ

Juste avant de servir arroser de sauce, saupoudrer de noix de coco et de crumble de noix

Pour boire? Un bon Rhum and Coke



