

PINTADE À LA PAYSANNE

Octobre 2006 (Actualisé en octobre 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 1 pintade fermière de 1 kg
- ★ 250 g de girolles fraîches
- ★ 250 g de chasselas (Raisin blanc)
- ★ 1 pomme golden
- ★ 10 noix sèches
- ★ 100 g de beurre (40 + 30 + 30 g)
- ★ 2 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- ★ 25 cl de vin blanc sec (Sauvignon)
- ★ 20 cl de crème fleurette
- ★ 1 tiers de baguette rassie
- ★ 4 brins de persil
- ★ Sel fin, poivre moulu

Ustensiles : Cocotte en fonte ovale,
Poêle, Aiguille à brider

Préparation : 20 mn

Cuisson : 70 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 15,90 € (Soit 3,98 €
par personne)



Recette :

Saler et poivrer l'intérieur et l'extérieur de la pintade. Ouvrir les noix, extraire les cerneaux et les concasser. Laver la grappe de raisin, l'égoutter et l'égrener. Couper la pomme en quatre, ôter trognons et pépins, éplucher les quartiers et les couper en dés d'environ 1 cm de côté. Farcir la volaille avec noix concassées, grains de raisin et dés de pomme. A l'aide d'une aiguille à brider et de ficelle alimentaire, fermer le croupion. Faire fondre 40 g de beurre avec l'huile à feu vif dans la cocotte, mettre la pintade et la laisser bien dorer sur toutes ses faces, ajouter le vin blanc, couvrir et cuire à feu doux pendant 1 heure.

Ciseler le persil. Couper la baguette en dés. Brosser et rincer les girolles rapidement. Retirer la volaille et la réserver au chaud dans du papier d'aluminium, réserver également le jus de cuisson. Faire fondre dans la cocotte 30 g de beurre, ajouter les girolles et à feu moyen, les faire suer 5 minutes. Ajouter grains de raisin et dés de pomme restants, le fond de cuisson, lier avec la crème liquide, bien mélanger, rectifier l'assaisonnement et donner un coup de bouillon. Dans une poêle faire fondre le reste de beurre et faire dorer les croûtons à feu doux, en remuant souvent et en veillant qu'ils ne brûlent pas. Découper la pintade, napper avec la sauce, entourer des girolles et des fruits, saupoudrer de persil ciselé et accompagner des croûtons frits.

 Hors saison du *chasselas*, on peut le remplacer par 200 g de raisin secs blonds réhydratés 30 mn dans le l'eau chaude et les *girolles fraîches* par un bocal de 37 cl de girolles au naturel.

Boisson :

Un Saint-Nicolas de Bourgueil, un Côtes de Brouilly servi à 16°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.