

PINTADE AUX MARRONS

Août 2004 (Actualisé en mars 2019)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ Une pintade fermière de 1,5 Kg
- ★ 400 g de champignons de Paris
- ★ 1 bocal de châtaignes pelées sous vide
- ★ 80 g de beurre ou margarine (50 + 30)
- ★ 1 cuillère à café de fond de volaille déshydraté
- ★ 10 cl de vin blanc sec
- ★ 2 cuillères à soupe de porto rouge (2,5 cl)
- ★ 1 demi-cuillère à café de thym de Provence
- ★ 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin
- ★ Sel fin, poivre moulu

Ustensiles : Cocotte ovale en fonte, Casserole, Poêle

Préparation : 15 mn

Cuisson : 70 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : de 7,00 à 13,00 € selon la qualité de la volaille



Recette :

Faire fondre 50 g beurre (de margarine) à feu vif dans la cocotte, mettre la pintade et la laisser bien dorer sur toutes ses faces. Dans une casserole mettre 10 cl d'eau, porter à frémissement, arrêter la cuisson, ajouter le fond de volaille et bien mélanger. Lorsque la volaille est bien rôtie, baisser le feu, verser le bouillon, ajouter le vin blanc et le porto. Parsemer de thym de Provence, saler et poivrer.

Laisser mijoter à couvert et à feu doux 60 minutes. Laver et éplucher les champignons, les émincer et les faire tremper rapidement dans l'eau vinaigrée. Les égoutter et les faire suer à feu doux dans une poêle avec 30 g de beurre (margarine), saler, poivrer et laisser évaporer l'eau rendue par les champignons; arrêter la cuisson avant dessèchement. Ajouter les champignons 15 minutes avant la fin de la cuisson. Retourner et arroser la volaille avec le jus tous les quarts d'heure. Mettre les marrons à chauffer dans la cocotte à la fin de la cuisson pendant la découpe de la volaille. Verser la sauce dans une saucière. Dresser les morceaux de pintade dans un plat, entourer de châtaignes et de champignons et servir aussitôt.

Boisson :

Un Fleurie servi à 14°C. (*)

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