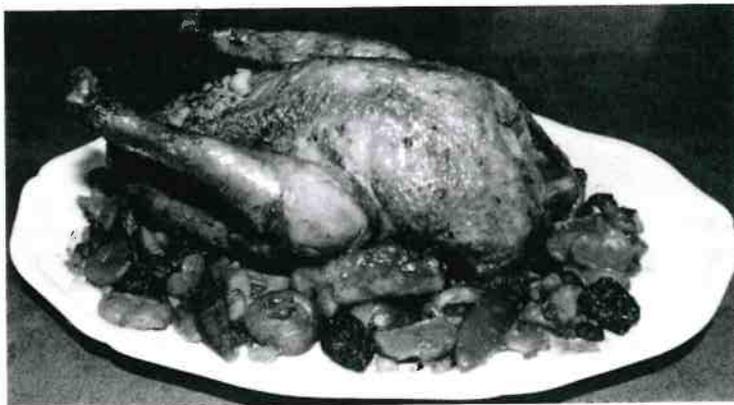


La recette de Alain Paton

PINTADE FARCIE AU CIDRE.



Pour 6 personnes
durée 1h30 avec cuisson d'1h00

Ingrédients :

1 pintade de 1,5 kg
300gr de chair à saucisse
1 pincée de piment d'Espelette
2 échalotes
1 gousse d'ail
1 œuf
4 cl de cognac
2 cuillères d'huile d'olive
2 branches de thym
2 feuilles de laurier
1 petit bouquet de persil haché
sel, poivre
150 gr de champignons
200 gr de châtaignes décortiquées
300 gr de haricots verts
1 bouteille de cidre brut

Préparation :

Épluchez les échalotes et l'ail, puis hachez-les finement

Dans une cocotte, versez un peu d'huile d'olive. Chauffez à feu doux, et faites-y suer les échalotes et l'ail pendant 3-4 min. Remuez en permanence.

Ajoutez la chair à saucisse, incorporez l'œuf, le piment d'Espelette, votre persil haché, le cognac, salez et poivrez, mélangez bien le tout.

Récupérez la préparation et farcissez la volaille en tassant pour que cela ne ressorte pas lors de la cuisson ou bridez votre pintade.

Dans votre cocotte, chauffez le reste d'huile puis faites-y revenir la pintade pour la dorer sur toutes les faces.

Mouillez ensuite, avec 50 cl de cidre brut. Salez et poivrez légèrement. Ajoutez le thym et les feuilles de laurier.

Couvrez et comptez une petite heure. Régulièrement, si besoin, arrosez la pintade de cidre ou du jus de cuisson pour qu'elle ne dessèche pas.

Pendant la cuisson préparez les champignons, les haricots verts, les châtaignes. Cuisez dans de l'eau salée les châtaignes, les haricots verts, réservez.

A mi-cuisson, retournez-la pintade et profitez-en pour y ajouter les champignons et les châtaignes.

Vérifiez la cuisson de la volaille, puis dressez votre pintade au centre sur un plat de service.

Entourez-la de vos légumes d'accompagnement.

Un vin rouge léger type Beaujolais, conviendra parfaitement à votre plat

ET BIEN SÛR BON APPÉTIT !