

Pintade Vallée d'Auge

Les ingrédients pour 4 personnes :

1 pintade
4 échalotes
25 cl de crème
25 g de fond de volaille déshydraté
2 pommes (j'ai pris des boskops et j'en ai mis 3)
50 cl de cidre brut
50 g de beurre (j'en ai mis 25 g environ)
10 cl de calvados

Dans la recette initiale on prend la pintade entière mais comme je cuisais 2 pintades et que je ne voulais pas de problème de découpage au moment du service j'ai préféré cuire les pintades découpées en 4 morceaux chacune.

Faire revenir les morceaux de pintade dans le beurre dans une cocotte en fonte. Quand ils sont dorés arroser avec le 7 cl de calvados et flamber. Surtout ne pas oublier d'arrêter la hotte avant de faire flamber.

Ajouter les échalotes coupées en deux et les pommes coupées en deux également. Les faire revenir puis mettre le cidre et le fond de volaille, couvrir et laisser cuire 35-40 mn environ.

Quand les morceaux de pintade sont cuits, les retirer de la cocotte et les réserver au chaud. Ajouter la crème dans le jus et mixer l'ensemble jus, échalotes et pommes, soit dans un mixer soit dans la cocotte avec un mixer plongeant. Remettre ensuite à chauffer la sauce et la réduire jusqu'à épaississement. Vérifier l'assaisonnement quand la consistance crémeuse est obtenue, ajouter les 3 cl de calvados restants et remettre rapidement les morceaux de pintade dans la cocotte pour les réchauffer.

Pour l'accompagnement j'avais fait simplement des champignons sautés au beurre.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>