

Fricassée de Pintade au Cidre



Suggestion de présentation

Pour 4 personnes:

1 pintade de 1,200 kg environ
 150 g de petits oignons
 150 g de champignons de Paris
 4 petites pommes
 30 g de beurre
 1 pot de confiture de tomates vertes (ou autre)
 1 reste de pâte brisée
 1 oeuf (dorure)
 1 bouteille de cidre brut
 5 cl de calvados ou vinaigre de cidre
 2 cs de crème fraîche de Normandie
 1 bouquet garni
 farine, huile QS
 sel & poivre

Flamber, vider la bête. Découper la volaille en 8 morceaux. Eplucher, laver les petits oignons et escaloper les champignons.

Dans un sautoir, rissoler les morceaux de pintade avec moitié huile et beurre. Singer légèrement, flamber au calvados ou ajouter un vinaigre de cidre, ajouter les petits oignons et champignons de Paris.

Mouiller avec la moitié de la bouteille de cidre brut, ajouter le bouquet garni, saler & poivrer et cuire à couvert à feu moyen pendant 25 minutes.

Eplucher, vider les pommes. Garnir le centre d'une petite noisette de beurre et de confiture. Couvrir le haut et le bas de la pomme d'une collerette de pâte brisée, passer de la dorure sur le dessus.

Mon plat est garni ici avec un petit gratin de chou-fleur, cuire au four avec les pommes 200°C jusqu'à la cuisson de la pâte. Retirer les morceaux de pintade avec la garniture dans le plat de service, maintenir au chaud à couvert.

Ajouter la crème, réduire si nécessaire, rectifier l'assaisonnement. J'ai remplacé ici les champignons de Paris par une poignée de girolles et de chanterelles juste sautée au beurre et jusqu'à évaporation de l'eau de végétation,

sel et poivre. Passer la sauce au chinois étamine sur la pintade, servir aussitôt.