

Les recettes



de Monique et
Jacqueline

Comité
de Quartier
de Brezille



Pintade braisée au vin jaune et au genièvre

Aujourd'hui réalisé avec du Savagnin (recette raffinée)

Ingrédients :

1K5 de petites pommes de terre, lavées, non épluchées et coupées dans le sens de la longueur.
1 pintade d'environ 1k5 ou des cuisses avec les hauts
1 oignon moyen – 6 échalotes – 1 carotte moyenne – 60cl de savagnin – 50cl de fond de volaille
10 baies de genièvre un peu concassées – thym – laurier – cerfeuil – beurre – huile d'olive – sel - poivre

Eplucher et couper en petits cubes l'oignon, les échalotes et la carotte.

Faire chauffer 50g de beurre dans une grande sauteuse et ajouter les légumes pour les faire fondre doucement. Baisser le feu.

Dans une poêle assez grande, mettre l'huile d'olive (4 cuil. à soupe), et faire saisir les morceaux de pintade en les faisant dorer mais pas trop foncer.

Remuer les légumes et poser délicatement la pintade dessus. Augmenter un peu le feu, verser le savagnin, faire bouillir environ 5 minutes et ajouter le fond de volailles, les baies de genièvre un peu concassées, le thym, le laurier, sel et poivre.

Porter à ébullition, couvrir la sauteuse et laisser mijoter 45 minutes à feu moyen.

A peu près à 30 minutes de cuisson, tourner la pintade et remuer un peu les légumes. Ajouter les pommes de terre. Vérifier le liquide...couvrir la sauteuse pour terminer la cuisson toujours à feu moyen.

Servir aussitôt.

Savarin surfin

(à préparer la veille...)

Ingrédients pour 6 personnes :

120gr de farine - 50 gr de beurre - 150 gr de sucre semoule - 3 cuil. à soupe de lait - 1 cuil. à café de levure - 3 œufs 1 pincée de sel

Sirop au rhum : ½ litre d'eau 250 gr de sucre (50 morceaux n° 4) - 2 verres de rhum (ou plus selon le gout)

Temps de préparation : 20 mn Cuisson : 25 mn -Th 7

Travailler dans une terrine les jaunes avec le sucre et le sel pendant 10 mn. Ajouter le lait chaud, la farine et le beurre fondu. Mettre ensuite les blancs battus en neige et la levure. Verser dans un moule en couronne, bien beurré. Cuire à four chaud. Démouler, laisser refroidir et arroser.

Sirop au rhum : faire chauffer l'eau, le sucre et le rhum. Retirer du feu au moment où commence

l'ébullition. En arroser le savarin. Le savarin absorbe parfaitement le sirop. L'accompagner de crème chantilly. Crème chantilly : 1 pot de crème 33 cl 2 paquets sucre vanillé + sucre en poudre (en tout ½ verre à moutarde de sucre)