



Saison 2022/2023



Pintade rotie au champagne



Ingrédients pour 4 personnes

- . 1 pintade moyenne
- . 60g de beurre
- . 1 cui.à soupe d'huile normale
- . 25cl de crème liquide (*bouchon rouge*)
- . 1 barde de lard
- . 250g de champignons de Paris bruns
- . 25g de Gris de Sapin
- . sel & poivre du moulin
- . piment d'Espelette
- . croûtons aillés
- . pain rassis
- . 25cl de champagne brut

Faire tremper les Gris de Sapin dans de l'eau bien chaude pendant 1 heure puis les rincer et les égoutter et les mettre en attente.

Dans une cocotte, mettre les 60g de beurre et la cuillère d'huile. Ajouter la pintade bardée et commencer à cuire sur feu moyen en surveillant bien et en retournant la pintade régulièrement, saler et poivrer. Laisser cuire doucement environ 50 à 60 minutes selon la grosseur de votre volaille.

Retirer la pintade de la cocotte et maintenir au chaud dans un plat (passé à four doux au préalable afin qu'il soit chaud) et couvrir de papier alu.

Après avoir épluchés et lavés les champignons de Paris, les faire sauter avec les Gris de Sapin dans le jus de la volaille en rajoutant un peu de beurre. Mouiller avec le champagne et la crème fraîche liquide. Laisser mitonner jusqu'à réduction environ des 3/4.... Goûter, ajouter sel et poivre du moulin, piment d'Espelette, les croûtons aillés avec le pain rassis (*qui auront été cuits à la poêle du beurre et de l'huile tout doucement afin d'éviter qu'ils ne soient brûlés, préférant une belle couleur dorée !*) Enfin, réchauffer un peu la volaille à four doux, la couper en morceaux et les dresser dans un plat creux. Napper avec la sauce et les champignons et disposer les croûtons autour du plat avec un peu de persil coupé aux ciseaux... pour le coup d'œil !



Joyeuses

