

Pour les grandes occasions



4 personnes

Préparation : 30 min

Ingédients

- pintade fermière (1Kg)
- Ail, thym, laurier
- 20g de morilles sèche
- 1/4 de Chaource
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Pour la Sauce

- 30 cl de fond blanc de volaille
- 10 cl de crème liquide

Pour les légumes

- 100g de topinambour
- 2 carottes
- 2 panais
- 150g de rutabaga
- 1 Granny Smith
- 10 cl de fond blanc de volaille
- Huile d'olive: 1 c à s

Pintade contisée au Chaource et morilles, petits légumes d'hiver

1. Préchauffer le four à 220°C
2. Réhydrater les morilles dans de l'eau tiède, couper le Chaource en petit morceaux et les mettre au congélateur 1/2 heure.
3. Inciser légèrement la peau de la pintade avec un couteau à quelques endroits des cuisses et des filets puis insérer les morilles et le Chaource congelé.
4. Assaisonnez de sel et de poivre et mettre les aromates à l'intérieur de la volaille. Mettre la pintade dans un plat avec un peu d'huile d'olive dessus et enfourner pendant 20 minutes pour faire colorer puis baisser à 150°C et cuire 35min.
5. Eplucher tous les légumes et couper en petit cube. Faire revenir dans une cocotte avec l'huile d'olive pendant 5 min puis ajouter le fond blanc de volaille. Faire cuire 10 min. Eplucher et couper en cube la pomme, puis l'incorporer aux légumes cuits.
6. Pour la sauce: dans une casserole, mettre le fond de volaille et faire réduire de 1/3, ajouter de la crème liquide et le Chaource puis cuire 2 min. Mixer le tout afin d'avoir une sauce bien lisse.

