

La recette de Geneviève



Fricassée de pintade chaponnée

Recette pour 6 personnes

1 **Ingrédients :**

1 pintade chaponnée de 1,6 kg découpée ; 300 g de champignons de Paris ; 120 g de ventrèche plate au piment d'Espelette ; 25 g de beurre ; 3 cl d'huile d'olive ; ½ tête d'ail rose ; 30 cl de vin blanc sec ; 30 cl de bouillon de volaille ; 38 cl de crème liquide entière ; laurier, thym, romarin, sel et poivre ; persil haché.

2 **Opérations :**

- Tailler la ventrèche en petit lardons.
- Éliminer les queues des champignons, éplucher et tailler en 2 ou 3 en fonction de leur grosseur.
- Éplucher les gousses d'ail. Retirer les germes si nécessaire.
- Laver et égoutter les tiges de garniture aromatique.
- Assaisonner tous les morceaux de volaille et les faire revenir dans 1 grande cocotte dans le mélange, beurre et huile, côté peau en 1^{er} jusqu'à obtenir 1 belle coloration dorée. Réserver de côté à couvert.
- Faire revenir dans cette même matière grasse les champignons et les lardons jusqu'à ce qu'ils soient bien colorés. Les retirer et les ajouter aux morceaux de volaille.
- Verser dans la cocotte les carcasses découpées en morceaux, les faire dorer, ajouter les herbes, les gousses d'ail.
- Déglacer avec le vin, laisser réduire un peu, verser le bouillon. Laisser mijoter environ 20 minutes.
- Chauffer le four, thermostat sur 5 ou 170 °C.
- Filtrer ce fond de cuisson, ajouter la crème.
- Déposer les morceaux de pintade dans la cocotte, les lardons et les champignons, verser la sauce crémée.
- Terminer la cuisson au four pendant 30 minutes à couvert, piquer les morceaux pour vérifier la cuisson.
- Dresser et parsemer de persil haché.

Info : Le plat peut être accompagné de tagliatelles fraîches.