



Autres volailles

Pintade farcie



1h50 **30 min** **1h20** **0** **576**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Pintade

1 **Pintade(s)**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Farce

3 tranche(s) **Pain de mie**
50 ml **Lait entier**
70 ml **Cognac**
100 g **Mélange forestier**
10 g **Beurre**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
3 **Petit(s) suisse(s)**
2 tranche(s) **Jambon cuit**
1 **Sel**
1 **Poivre**
2 **Gousse(s) d'ail**
3 branche(s) **Persil plat**
1 branche(s) **Thym**

Pour la cuisson

2 c. à soupe **Cognac**

Étape 1

Préparation de la farce

- 1 Dans un saladier, verser le lait et le cognac.
- 2 Ajouter le pain de mie et l'écraser à la fourchette. Réserver.
- 3 Hacher le jambon, le persil, l'ail et le thym. Ajouter le tout à la préparation.
- 4 Dans une poêle, faire chauffer le beurre et y faire revenir les champignons. Laisser refroidir.
- 5 Dans un bol, battre l'oeuf et les petits-suisses. Les ajouter aux champignons.
- 6 Verser le tout à la préparation, saler, poivrer et travailler la farce pour obtenir un mélange homogène.

Étape 2

Préparation de la pintade

- 1 Préchauffer le four 210°C (Th.7).
- 2 Saler et poivrer l'intérieur de la pintade.
- 3 Tasser la farce dans la pintade.
- 4 Coudre les ouvertures pour ne pas laisser s'échapper la farce et ficeler la pintade.

- 5 Mettre la pintade dans la cocotte, l'arroser d'huile et la glisser dans le four.
- 6 Laisser cuire 30 minutes sans couvrir.
- 7 Au bout de ce temps, sortir la cocotte du four et l'arroser de cognac et d'eau.
- 8 Couvrir la cocotte et remettre au four pour 20 minutes supplémentaires.

2 c. à soupe **Huile
d'arachide**
120 ml **Eau**

Étape 3

Dressage

- 1 Au bout de ce temps, sortir la cocotte du four et servir le plat bien chaud.