Autres volailles

Pintade farcie

1h50	30 min	1h20	0	576
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

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.

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**

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.