

RECETTE

Pintade aux chanterelles

Ingrédients

| | |
|--|--------------------------------------|
| 600 g de chanterelles | 2 cuillerées à soupe de persil haché |
| 1 belle pintade fermière | 6 branches de persil |
| 6 cuillères à soupe d'huile | 1 branche de thym |
| 150 g de lardons fumés | gros sel sel et poivre |
| 6 échalotes, 1 gousse d'ail | 40 g de beurre |
| un zeste de patience une pincée de bonne volonté | |

1) Dans une cocotte en fonte, faites colorer 5 échalotes finement hachées dans 2 cuillerées à soupe d'huile pendant 10 minutes. A la fin de la cuisson, ajoutez les lardons et laissez cuire encore 5 minutes. Réservez.

2) Glissez à l'intérieur de la pintade les 3 branches de persil, une pincée de gros sel, 1 échalote hâchée, l'ail écrasé et la branche de thym.

3) Dans la cocotte, déposez la pintade entière avec 2 cuillerées à soupe d'huile et faites-la dorer sur tous les côtés, en la tournant régulièrement toutes les 5 ou 6 minutes. Salez et poivrez. Baissez alors le feu et ajoutez le mélange de lardons et d'échalotes. Laissez cuire environ 45 minutes, et plus selon la taille de la volaille.

4) Dans une poêle, mettez à cuire les chanterelles bien essorées avec 2 cuillerées à soupe d'huile pendant 10 à 15 minutes. Remuez de temps en temps avec une spatule en bois. Salez. Ajoutez au dernier moment le beurre, qui va fondre à la chaleur du plat, et le persil haché. Mélangez le tout.

5) Au moment de servir, sortez la pintade de la cocotte et découpez-la sur une planche. Au fur et à mesure de la découpe, remettez les morceaux dans la cocotte, au chaud. Déposez la viande dans un plat de service très chaud et disposez les chanterelles en couronne et décorez avec 2, 3 brins de persil.

Bon appétit