

Pintade de lait de Noël aux cèpes

Ingrédients (4pers.)

- 1 pintade de lait d'1,5 Kg
- 75g de beurre
- 2 échalotes
- 5 cl de cognac
- 1 dl de bouillon corsé
- 400g de crème fraîche
- 30g de raifort (épice) ou de moutarde
- 1 bocal de cèpes
- Sel, poivre

Préparation

- Faire dorer la pintade dans 50 g de beurre avec les échalotes hachées.
- Flamber au cognac, assaisonner et mouiller avec le bouillon.
- Laisser cuire 40 minutes à couvert, à petit feu.
- Réserver la pintade.
- Ajouter la crème et le raifort (ou la moutarde) dans la cocotte. Remettre la pintade. Poursuivre la cuisson 40 minutes.
- Faire revenir les cèpes sautés dans le beurre restant. Vérifier l'assaisonnement.
- Dresser la pintade sur le plat de service avec la crème et les cèpes. Napper de sauce et servir.

Pintade de lait à la crème safranée

Ingrédients (4pers.)

- 1 pintade de lait coupée en morceaux
- 1 dl de bouillon de volaille
- 0,2 g de safran de préférence en pistil
- 40 g de beurre
- 1 dl de crème fraîche allégée
- 6 brins de ciboulette
- 2 échalotes,
- sel, poivre

Préparation

- Emincer les échalotes.
- Faire fondre le beurre dans une sauteuse à fond épais, y faire revenir la pintade.
- Dès qu'elle est bien colorée, saler, poivrer. Ajouter les échalotes, laisser cuire 1 min. Verser le bouillon, ajouter le safran, couvrir et laisser revenir 20 mn à feu moyen.
- Ajouter ensuite la crème fraîche et laisser cuire encore 30 min. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Puis ajouter la ciboulette ciselée.
- Suggestion : à déguster avec un riz basmati.

Pintade de lait à la normande

Ingrédients (6pers.)

- 1 pintade de lait de 2kg
- 8 pommes légèrement acidulées
- 15 cl de Calvados
- 40 cl de crème fraîche
- 3 gousses d'ail
- ¼ de cuillère à café de gingembre en poudre

- Sel et poivre

Préparation

- Couper votre pintade en 4.
- Mettre les morceaux de pintade dans une cocotte qui va au four, recouvrir avec les pommes épluchées et coupées en morceaux. Saler, poivrer et ajouter le gingembre et l'ail haché.
- Couvrir et cuire 1h30 heure au four à 180°.
- Enlever les morceaux de pintade de la cocotte et les maintenir au chaud.
- Dans la cocotte mettre la crème fraîche et amener doucement à l'ébullition.
- Ecraser les pommes de façon à obtenir une compote onctueuse avec la crème.
- Remettre les morceaux de pintade dans la cocotte et conserver au chaud jusqu'au moment de servir.

Pintade de lait farcie aux Dattes et Poires à la cannelle

Ingrédients (4pers.)

- 1 pintade de lait,
- 4 échalotes,
- 3 poires,
- de la cannelle en poudre
- 1 citron
- 6 dattes (ou pruneaux si vous préférez)
- 1 petit suisse
- 1 pincée de noix muscade
- 1 c/ à soupe de cognac
- 1 c/ à soupe de pistaches
- 2 tranches de pain d'épices
- 1 tuyau de cannelle
- et 1 clou de girofle
-
- 1 tranche de pain d'épice
- 2 pincées de cannelle
- 1 zeste de citron
- jus de cuisson et échalotes

Préparation

- Pour la farce, couper les dattes dénoyautées en morceaux. Dans une jatte, mettre le petit suisse, les dattes, la noix de muscade, le cognac et le sel.
- Mixer les pistaches, le clou de girofle, et le pain d'épices et mélanger le tout.
- Introduire la farce à l'intérieur de la pintade à l'aide d'une petite cuillère. Terminer par le tuyau de cannelle.
- Pour la préparation des poires, couper les poires en deux, les éplucher et ôter le cœur.
- Presser le jus de citron dans une jatte, mettre de l'eau froide et tremper les poires afin qu'elles ne noircissent pas.
- Badigeonner la pintade de beurre fondu.
- Éplucher et couper les échalotes au fond d'un plat, disposer la pintade au-dessus.
- Faire cuire au four chaud pendant 1h30 minutes au total. Tourner la pintade toutes les 10 minutes.
- Après 20 minutes de cuisson, ajouter un verre d'eau chaude au fond du plat. Baisser alors la température à 160°
- Ajouter également les poires égouttées et une pincée de cannelle.
- Pour préparer la sauce, mixer le pain d'épices, le zeste d'un citron, la cannelle en poudre, le sel. Au dernier moment, ajouter le jus de la pintade, les échalotes et mixer le tout.

Pintade de lait en cocotte aux 5 parfums

Ingrédients (4pers.)

- 1 pintade de lait
- 5 échalotes
- 2 étoiles de badiane
- 1 cuillère à café pleine de cannelle
- 1 cuillère à café pleine de girofle (ou 5 clous)
- 1 cuillère à café pleine de gingembre
- 1 cuillère à café pleine de cardamome
- 50 gr de beurre
- 2 c. à soupe d'huile
- 1 bouillon volaille

Préparation

- Mettez le beurre et l'huile à fondre dans une cocotte en fonte.
- Faites bien dorer la pintade sur toutes ses faces. Ajoutez les échalotes et les épices et faites revenir à nouveau 5 mn.
- Versez 1 verre d'eau et le cube volaille dans la cocotte.
- Fermez et laissez cuire pendant 1h20 mn.

Pintade de lait farcie sur lit de poires

Ingrédients (6pers.)

- 1 pintade de lait
- 6 poires
- 6 figues
- 3 tranches de pain d'épices
- 4 échalotes
- 1 petit-suisse
- 1 citron
- 10 gr de beurre
- 1 cuillère à soupe de cognac
- 1 bâton de cannelle
- Noix de muscade
- Sel

Préparation

- Préchauffez votre four à thermostat 7.
- Hachez menu les figues.
- Mélangez-les avec le cognac et le petit suisse.
- Assaisonnez de noix de muscade et sel.
- Incorporez le pain d'épices et le zeste du citron.
- Passez au mixeur.
- Fourrez la pintade avec cette farce.
- Placez le bâton de cannelle.
- Beurrez un plat allant au four, disposez-y les poires pelées et coupées en tranches et les échalotes pelées et découpées en rondelles.
- Enfourez pour environ 1h50 de cuisson. Au bout de 40 mn, baissez la température du four à 170°