

# Pintade au safran

- 1 pintade de 2kg
- 1 branche de céleri
- 1 carotte
- 2 échalotes hachées
- 40 g de beurre
- 10 cl de crème fraîche
- 50 cl de bouillon de volaille
- 1 dosette de safran
- 6 brins de ciboulette
- Sel, poivre

Pour 4 personnes  
Préparation 15 min  
Cuisson 50min

- ✂️ Faites découper votre pintade par votre volailler.
- ✂️ Faites revenir les morceaux dans une cocotte avec le beurre fondu.
- ✂️ Salez et poivrez.
- ✂️ Dès qu'elle est bien colorée, ajoutez les échalotes et laissez fondre légèrement pendant 1 minute en remuant.
  
- ✂️ Couvrez de bouillon les morceaux de pintade et ajoutez la carotte et le céleri en tronçons.
- ✂️ Rectifiez l'assaisonnement.
- ✂️ Laissez cuire à couvert 40 min environ sur feu moyen.
- ✂️ Retirez la pintade de la cocotte.
  
- ✂️ Faites réduire le bouillon d'un tiers.
- ✂️ Filtrez-le puis reversez-le dans la cocotte.
- ✂️ Incorporez la crème et le safran.
- ✂️ Mélangez, rectifiez l'assaisonnement et faites mijoter 10 minutes à feu doux.
  
- ✂️ Faites réchauffer la pintade dans la sauce.
- ✂️ Servez sur un plat parsemé de ciboulette ciselée.

## Conseil

Proposez avec du riz basmati ou des tagliatelles fraîches.

