

Pintade farcie aux noix, choux de Bruxelles et aux lardons

Ingrédients pour 4 personnes

- ✧ 1 pintade fermière d'environ 2kg
- ✧ 125 g de cerneaux de noix
- ✧ 1 petit-suisse
- ✧ 6 à 8 g de raisins secs
- ✧ 1 cuil. À soupe de cognac
- ✧ 2 à 3 g de beurre
- ✧ 1 pincée de noix de muscade
- ✧ Sel, poivre

Préparation :

- Chauffez le four sur Th.7 (210°)
- Concassez grossièrement les noix.
- Mélangez le petit-suisse avec les raisins secs, les noix, le cognac, la pincée de muscade, sel et poivre.
- Farcissez la pintade de ce mélange.
- Badigeonnez-la de beurre fondu.
- Faites cuire 45 min au four en la retournant souvent.
- Baissez le four sur th.6 (180°C) versez un verre d'eau dans le plat et continuez la cuisson 45min.
- Lavez les choux de Bruxelles, coupez le trognon et entaillez-les en croix à la base.
- Ebouillantez-les pendant 5min, égouttez-les et faites-les cuire encore 10 min dans de l'eau bouillante salée.
- Faites revenir les lardons dans le beurre chaud 3min environ.
- Ajoutez les choux de Bruxelles égouttés, les châtaignes et la gousse d'ail pelée.
- Salez et poivrez et faites cuire 10 min à feu doux.
- Sortez la pintade du four.
- Mettez les choux de Bruxelles dans le plat de cuisson.
- Mélangez-les pour bien les enrober de jus.
- Servez avec la pintade dans le plat.

Pour la garniture :

- ✧ 1kg de choux de Bruxelles
- ✧ 150 g de lardons
- ✧ 1 bocal de châtaignes au naturel (env. 360g)
- ✧ 20 g de beurre

Le vin ? un savagnin blanc frais !