

PINTADE BRAISÉE AUX LARDONS



PERSONNES : 6



PRÉPARATION : 20 mn



CUISSON : 45 mn



REPOS : 0 mn



TEMPS TOTAL : 65 mn

1 pintade découpée
4 échalotes
1 cuillère à soupe
bombées de farine
200 g de lardons fumés
300 g de petits
champignons de Paris
10 cl de Cognac
10 cl de vin blanc
30 cl de bouillon
au choix
1 cuillère à soupe
de persil
huile d'olive
sel, poivre noir

1. Salez et poivrez les morceaux de pintade. Dans une cocotte, versez un fond d'huile d'olive et faites-y dorer les morceaux à feu soutenu pendant 10 minutes environ. Épluchez et hachez les échalotes. Quand tous les morceaux de pintade sont bien dorés, ajoutez les échalotes puis la farine, mélangez et laissez cuire 5 minutes à feu moyen.

2. Placez les morceaux de volaille sur une assiette, et éliminez la graisse qui s'est formée dans la cocotte. Plongez les lardons dans une casserole d'eau bouillante, pendant 20 secondes. Lavez les champignons. Ajoutez dans la cocotte les champignons et les lardons, salez et poivrez, puis faites cuire pendant 5 minutes en remuant de temps à autre.

3. Versez ensuite le Cognac et le vin blanc. Faites bouillir pendant 1 minute puis ajoutez le bouillon et les morceaux de pintade dorés. Mélangez, couvrez et laissez cuire à petit feu pendant 25 minutes. Ajoutez le persil en toute fin de cuisson et servez bien chaud, avec quelques pommes de terre sautées par exemple...

Pour finir... Sortez les filets de la pintade 10 minutes plus tôt que les cuisses pour éviter de trop les cuire.

