



PINTADE AUX ÉCHALOTES CONFITES

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

1 petite pintade
100g de lardons fumés
1 carotte
1 oignon
20 échalotes
2 gousses d'ail
80g de beurre
1 bouteille de vin tanique
5cl de vinaigre de Xérès
40cl de bouillon de volaille
2CS de sucre
1CS de farine
sel, poivre

Réserver 15cl de vin rouge.

Faire réduire de moitié le reste dans une casserole.

Couper la carotte et l'oignon en dés.

Couper la pintade en 8 morceaux, saler et poivrer et les faire colorer dans une cocotte avec un filet d'huile.

Retirer et réserver.

Mettre les lardons à rissoler quelques minutes. Les réserver. Remplacer par la carotte et l'oignon, remuer 5min, saupoudrer de farine, mélanger 3min, puis ajouter le vin réduit, le bouillon, l'ail, les lardons et les morceaux de pintade. Bien décoller les sucs en remuant le fond de la cocotte avec une spatule en bois. Couvrir et laisser mijoter à feu doux 30min.

Dans une casserole, verser les échalotes pelées avec 30g de beurre, le sucre, sel et poivre. Couvrir et cuire à feu doux 5min. Ajouter le vin réservé et le vinaigre et achever la cuisson à découvert pendant 30min, le temps que tout le liquide soit évaporé et les échalotes soient tendres et brillantes.

Retirer les morceaux de pintade en fin de cuisson, filtrer le jus dans une petite casserole et faire réduire de moitié. Ajouter le beurre restant en fouettant, petits morceaux par petits morceaux. Rectifier l'assaisonnement.

Dresser les morceaux de pintade et les échalotes confites sur des assiettes, napper de sauce et déguster avec des pommes de terre vapeur.