



© vrai studio @vrai.studio.paris

ACCORDS

ENTRÉES

- Foie gras poêlé, chutney de mirabelles
- Ballotine de volaille au foie gras et noisettes
- Tuiles au parmesan
- Os à Moelle

VIANDES

- Gigot d'agneau aux raisins
- Magret de canard au miel et aux épices
- Pintade rôtie aux raisins et au romarin
- Tajine d'agneau aux abricots secs

ACCOMPAGNEMENTS

- Gratin de patates douce
- Oignons rôtis au miel et vinaigre balsamique
- Ananas grillé piment doux citron vert
- Poire rotie au four thym noisette

FROMAGES

- Bleu d'Auvergne
- Chaource
- Chèvre
- Tomme de brebis

DESSERTS

- Crème brûlée à la vanille et à la fève tonka
- Moelleux au chocolat noir et écorces d'orange
- Tarte tatin à la pomme et au caramel beurre salé
- Baba au sirop d'agrumes et vanille

PINTADE RÔTIE AUX RAISINS ET ROMARIN

RECETTE POUR 4 À 6 PERSONNES

INGRÉDIENTS

1 pintade fermière (1,4 à 1,6 kg)
 400 g de raisins blancs ou rosés
 2 branches de romarin frais
 2 gousses d'ail
 40 g de beurre
 2 c. à s. d'huile d'olive
 15 cl de vin blanc sec
 Sel fin
 Poivre

PRÉPARATION

- 1 Sortir la pintade du réfrigérateur 30 minutes avant cuisson.
- 2 Saler et poivrer la pintade à l'intérieur et à l'extérieur.
- 3 Glisser une branche de romarin et une gousse d'ail écrasée dans la cavité.
- 4 Faire chauffer l'huile et le beurre dans une cocotte à feu moyen.
- 5 Faire dorer la pintade sur toutes les faces afin de bien colorer la peau.
- 6 Ajouter le vin blanc, couvrir la cocotte et enfourner à 150 °C.
- 7 Laisser cuire 1 h 20, en arrosant régulièrement et en retournant la pintade à mi-cuisson.
- 8 Augmenter la température du four à 170 °C, découvrir partiellement la cocotte et poursuivre la cuisson 20 à 25 minutes.
- 9 Ajouter les raisins et la seconde branche de romarin 20 minutes avant la fin de cuisson.
- 10 Vérifier la cuisson en piquant la cuisse : le jus doit être clair et abondant.
- 11 Retirer la pintade de la cocotte et la laisser reposer 10 minutes à couvert.
- 12 Faire réduire légèrement le jus à découvert si nécessaire.

ACCOMPAGNEMENTS

Purée de pommes de terre ou courge rôtie (butternut ou potimarron)