

Pintade farcie aux noisettes, sauce au cidre



Pintade farcie aux noisettes, sauce au cidre

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 30 minutes

Pour 6 personnes

Ingédients

2 petites pintades fermières 200 g de noisettes décortiquées 200 g de riz blanc 100 g de riz brun 100 g de mie de pain rassis 100 g de beurre 60 cl de cidre 3 cuillères à soupe de crème fraîche 2 cuillères à soupe d'huile noix de muscade râpée 2 cuillères à soupe de farines sel poivre

Préparation

Allumez le four à 170°C (210°F).

Préparez la farce : mixez finement 150 g de noisettes puis mélangez-les avec la mie de pain émietée et 60 g de beurre ramolli. Salez, poivrez, ajoutez une pincée de muscade, mélangez pour obtenir une farce homogène. Garnissez-en les pintades, recousez-les.

Faites chauffer le reste de beurre et l'huile dans une cocotte. Mettez-y les pintades à dorer sur toutes leurs faces puis salez et poivrez. Poudrez de farine, versez le cidre et couvrez. Baissez le feu et laissez mijoter 1 h.

Pendant ce temps, faites cuire les deux riz à l'eau bouillante salée. Concassez grossièrement le reste des noisettes et faites-les griller quelques minutes à sec dans une poêle. Mélangez les riz avec les noisettes. Disposez dans un plat de service. Posez les pintades dessus.

Versez la crème dans la cocotte, portez à ébullition en remuant, puis nappez le plat avec cette sauce au cidre. Servez aussitôt.

Le bon accord vin

un côtes-de-provence

Notes personnelles