

Pintades farcies

Pour 4 personnes.

2 pintades, 250 g de foies de volailles, 200 g de hachis de porc, sel, poivre, 4 épices, un œuf, 1 c de cognac, carottes, oignons, échalotes, 1 verre de porto blanc, 1/4 l de bouillon, fécule,

Ecraser le foie des pintades avec 250 g de foies de volaille et 200 g de hachis de porc. Y ajouter sel, poivre, un soupçon de 4 épices, un œuf entier et, si possible, une cuillerée de cognac. Farcir les pintades avec cette préparation, brider celles-ci et les mettre dans une grande cocotte, sur un fond de carottes, d'oignons et d'échalotes émincés en rondelles. Dorer sur toutes les faces, enlever l'excédent de graisse et ajouter un verre de porto blanc et un quart de litre de bouillon. Continuer la cuisson pendant environ 30 minutes, puis enlever les pintades et les tenir au chaud.

Passer le jus de cuisson que l'on fera légèrement réduire, puis qu'on liera avec une pointe de fécule délayée dans très peu d'eau. Epicer bien et verser en saucière. Servir les pintades, coupées en deux, sur un plat chaud et les accompagner de croquettes de pommes de terre et de purée de marrons (750 g de marrons, incisés, cuits 5 minutes à l'eau bouillante pour les épilucher, puis 25 minutes dans du bouillon, passés en purée et additionnés de beurre ou de crème fraîche).

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.