



# PINTADE FARCIE

## AU FOUR

### *Ingrédients :*

- 1 pintade (1.5 kg)
- 100g de chair à saucisse
- 100 g de chair fine de porc (préparée par le boucher ou le charcutier)
- 2 échalotes
- 1 gousse d'ail
- Huile olive
- 1 pomme
- 10 Raisins secs macérés au choix (dans 4 cuillères à soupe de calva, cognac ou armagnac, etc...)
- 1 œuf
- Poivre, sel

### *Préparation :*

1. Eplucher la pomme et la détailler en petits dés.

Vous pouvez ajouter quelques gouttes de jus de citron pour éviter qu'elle noircisse.

2. Hacher finement les échalotes et l'ail, les faire suer dans l'huile d'olive.
3. Ajouter la chair à saucisse, la faire revenir quelques minutes (sans la faire cuire) ajouter la chair fine de porc, mélanger l'ensemble dans la poêle pour avoir un ensemble homogène, mais non cuit
4. Hors du feu, ajouter les dés de pomme, les raisins macérés, l'oeuf, le sel, et le poivre.
5. Farcir la pintade de cette préparation, et déposer ce qui reste autour de la pintade, dans le plat.

Faire cuire au four pendant 1h15, à 240°C (thermostat 8).

6. Vous pourrez accompagner cette recette de champignons de Paris ou chanterelles, de haricots verts, et de purée de pommes de terre + céleri.

### **ASTUCE :**

Vous pouvez aussi préparer votre farce en y ajoutant de la chapelure, des herbes aromatiques, **et** si vous aimez les épices, ajoutez soit du curcuma ou du curry. Pour que votre chair ne soit pas sèche, ajouter de la mie de pain et du lait. Enfin si vous n'avez pas de Cognac, ni d'Armagnac pour vos raisins, vous pouvez les remplacer par du vin blanc.

**BON APPETIT !**