

Pintade quelle andouille

● **Difficulté : Facile**

● **Préparation : 30 min / Cuisson : 1 h à 1 h 15**

Ingrédients pour 4 à 6 personnes :

- 1 Pintade
- 150 g d'andouille (de Vire ou Guémené)
 - 1 yaourt nature
 - 50 g de pain complet rassis
 - 60 g de pistaches concassées
 - 1 oignon
 - 2 cuil à café d'ail
 - 1 cuil à café de sel
- 1 cuil à café de poivre de Sichuan
 - 1 cuil à café de coriandre
- 10 g de beurre en pommade
 - Sel / Poivre

Préparation :

Préparez la farce

Coupez l'andouille en dés et faites-la revenir à la poêle avec une noisette de beurre afin de lui donner une jolie coloration. Laissez-la refroidir

Epluchez et émincer finement l'oignon

Dans un saladier, mettre l'oignon, le yaourt (ou les petits-suisses) à la fourchette, émiettez le pain, l'ail, le sel et le poivre de Sichuan et les pistaches. Remuez doucement jusqu'à obtenir une farce homogène.

Incorporez la coriandre à la farce avec l'andouille refroidie.

Préchauffez votre four à 210 ° (Th.7)

Farcissez la pintade à la petite cuillère. Fermez-la avec 2 piques à brochettes et ficelez-la.

Badigeonnez-la de beurre, salez, poivrez.

Disposez-la dans un plat, versez 3 ou 4 cuil à soupe d'eau dans le fond du plat et enfournez pour 1 h à 1 h 15

Accompagnez de quartiers de pommes de terre que vous aurez mis autour de la pintade, j'ai fait cuire mes quartiers de pommes avant à l'eau et 15 à 20 min avant la fin de la cuisson de la pintade, je les ai placé autour et remis au four, j'ai accompagné aussi ma pintade d'une bonne poêlée de champignons (de Paris pour ma part)

Bon appétit à toutes & tous !!

Recettes de Caline

ASTUCE :

Si vous aimez les abats et que votre pintade les contient, vous pouvez les utiliser dans votre farce, il vous faudra alors les hachez et les incorporer à la farce, vous pouvez aussi 60 g de pistaches hachés.

Vous pouvez remplacer le pain complet par du pain de seigle

Pour ma part, j'ai mis un yaourt nature mais vous pouvez aussi le remplacer par 4 petits-suisse nature

Vous pouvez aussi accompagner votre pintade de kakis en tranches fines passées au beurre ou bien d'une bonne poêlée de cèpes