

Pintade à la vanille

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 20 min / **Cuisson** : 1 h 20

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 pintade
- 1 sachet de pommes de terre sous vide
 - 25 g de beurre
 - 1 gousse de vanille
 - Sel / Poivre
 - 1 verre d'eau

Préparation :

Fendre la gousse de vanille et gratter la gousse pour récupérer les graines (garder la gousse, elle va vous servir).

Malaxez le beurre mou avec les graines de vanille, un peu de sel et de poivre.

Préchauffer le four à 190°C (Th.6/7).

Préparer la pintade, décoller doucement la peau du ventre (avec le manche d'une grande cuillère ou une spatule à bout rond, pour ne pas percé la peau de la viande) et placer une noix de beurre vanillé sur chaque blanc, malaxer afin d'étaler le beurre sur les blancs.

Étaler le reste du beurre vanillé sur toute la pintade et mettre la gousse de vanille grattée dans la volaille avant de la placer sur le côté dans un plat avec un verre d'eau.

Enfourner 20 min.

Pendant ce temps rincer et couper les pommes de terre si besoin.

Tourner la pintade sur l'autre côté et ajouter les pommes de terre et continuer la cuisson 20 min avant de tourner la volaille une dernière fois pour la placer sur le dos et 30 min pour finir la cuisson.

Vérifier qu'il reste toujours un peu de jus de cuisson pour cuire les pommes de terre et arroser la pintade de temps en temps.

Vous reste plus qu'à passer à table

Recettes de Celine

Bon appétit à toutes & tous !!