

Pintade au cognac « retour de vendanges »

Recette pour 4 personnes

Ingrédients :

- 1 pintade de 1 kg environ (si elle fait plus, augmenter alors le temps de cuisson)
- 8 à 10 cl de cognac
- 25 cl de raisin sec mis à macérer dans 10 cl de porto (si possible quelques heures avant)
- 50 g de beurre
- sel et poivre
- 1 « Boursin figues et 3 noix » (ou ail et fines herbes... selon vos goûts)
- 50 gr de noix
- une petite grappe de raisin noir (sans pépins si possible)



Préparation :

- Faire macérer les raisins secs dans 10 cl de porto. Si vous y pensez, vous pouvez les mettre à macérer la veille ou quelques heures avant, c'est encore mieux
- Préchauffer le four à 200 ° (th 6 à 7)
- Garnir la pintade avec le Boursin. La fermer avec des pics en bois (type cure-dent)
- Mettre la pintade dans l'Ultra Pro (3.3l ou 5.7l selon la taille de la pintade et la quantité d'accompagnement que vous souhaitez). L'arroser avec le cognac. La laisser mariner un peu, le temps de faire les 3 étapes suivantes
- Mettre les noix dans le TurboChef ; les mixer grossièrement

Disposer des noisettes de beurre sur la pintade, saler et poivrer
- Fermer l'Ultra Pro et le mettre au four 50 mn dans le four préchauffé
- Sortir l'Ultra Pro du four pour ajouter les raisins secs macérés dans le porto
- Remettre au four 15 mn (toujours couvert). Prévoir plus si la pintade fait plus d'1 kg.

Servir bien chaud.

A noter : vous pouvez couper des pommes de terre en gros dés et les mettre à cuire sous la pintade dès le début, en pensant à les saler. Elles cuiront dans le cognac.

<http://conseillere-tupperware44.over-blog.fr/categorie-12347970.html>