

Pintade farcie - Farce fine de volaille et mousse de foie, pistaches et cranberries

Ingédients

- ✓ 1 pintade de 1,5 kg vidée et désossée entièrement par votre boucher
- ✓ 2 blancs de volaille
- ✓ 1 pincée de sel
- ✓ 1 blanc d'œuf
- ✓ 200 ml de crème liquide
- ✓ **80 g de Mousse de foie Madrange**
- ✓ 25 g de pistache
- ✓ 35 g de cranberries séchées
- ✓ 3 tours de moulin à poivre
- ✓ 25 ml d'huile de pépin de raisin
- ✓ 50 g de beurre demi-sel
- ✓ 3 branches de romarin
- ✓ 1 petit verre de vin blanc



2



20 min



50 min



4

Préparation

Préchauffer le four à 180 °C. Dans un mixer, déposer les blancs de volaille avec le sel. Mixer dans le robot tout en y ajoutant le blanc d'œuf, puis la crème. Couper la mousse de foie en dés. Concasser les pistaches et les cranberries, puis ajouter le tout à la farce précédemment obtenue et mélanger.

Étape 1

Assaisonner la pintade de sel et poivre. Déposer la farce à l'intérieur, puis rouler la pintade pour lui redonner sa forme. Ficeler pour maintenir la forme.

Étape 2

NB : si votre pintade n'est pas entièrement désossée, vous pouvez la farcir directement par l'arrière, comme un poulet rôti.

Déposer la pintade farcie dans un plat à four, puis la badigeonner d'huile de pépin de raisins et de beurre. Parsemer le dessus de brins de romarin.

Étape 3

Faire cuire au four pendant 50 minutes en arrosant régulièrement de jus de cuisson, puis 15 minutes avant la fin de cuisson, verser le vin blanc sur la pintade.

Étape 4

Servir des tranches de pintade avec un peu de jus de cuisson.

Le produit phare



Bon appétit!