

- Fricassée de pintade au vin rouge –

Ingrédients :

- ✓ *1 pintade de 1.8 à 2kg coupée en morceaux.*
- ✓ *1 fine tranche de poitrine fumée,*
- ✓ *250 gr de champignons de Paris,*
- ✓ *2 oignons,*
- ✓ *1 gousse d'ail,*
- ✓ *30 gr de beurre,*
- ✓ *2.5 Dl de vin rouge,*
- ✓ *2.5 Dl de bouillon,*
- ✓ *2 cuillères à soupe de farine,*
- ✓ *Du sel et du poivre.*

Préparation :

*Peler les oignons et les hacher menu.
Éliminer la couenne du lard et le couper en lamelles.
Couper le pied terreux des champignons, les laver, les essuyer et les couper en fines lamelles.*

*Faire fondre le beurre dans une cocotte et faire dorer les morceaux de pintade, puis les réserver sur une assiette.
Mettre dans la cocotte les lardons et les faire revenir à feu doux, puis ajouter oignons et champignons, continuer la cuisson jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de liquide dans la cocotte.*

Remettre alors les morceaux de pintade, verser la farine en pluie et mélanger pendant 2 minutes.

*Saler et poivrer.
Ajouter la gousse d'ail entière.
Verser la fin et le bouillon.*

Couvrir et faire cuire à feu doux 1 heure en retournant les morceaux de pintade, de temps en temps.

*Lorsque la pintade est cuite, éliminer la gousse d'ail.
Dresser les morceaux de pintade dans un plat de service, napper de sauce et servir.*

Vous pouvez à votre convenance, ajouter un verre de Madère en plus du vin.
