

Pintade aux fruits secs

Pour 4 ou 5 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 55 min

Ingrédients :

-1 pintade de 1 à 1,2 kg

-4 tranches fines de pancetta (poitrine roulée)

-2 citrons

-1 orange

-8 dattes en branches

-8 abricots secs

-8 pruneaux

-1 brin de thym

-1 brin de romarin

-4 gousses d'ail

-1 bâton de cannelle

-2 cuill. à s. d'huile d'olive

-sel, poivre

- *Préchauffez le four à th.7 (210°). Poivrez l'intérieur de la pintade, introduisez les gousses d'ail non pelées, les tranches de pancetta, le brin de thym et le brin de romarin, ficelez-la et mettez-la dans un grand plat à rôtir.*
- *Arrosez la pintade d'huile, dorez-la 25 min au four. Pendant ce temps, prélevez 1 cm de zeste d'orange et 1 cm de zeste de citron. Pressez le jus des 3 agrumes. Versez-le dans une casserole, ajoutez les pruneaux, les abricots, la cannelle, les zeste et de l'eau à niveau. Cuisez le tout 20 min à frémissement.*
- *Retirez la pintade du four, salez-la. Disposez les fruits secs tout autour avec leur jus de cuisson et ajoutez les dattes. Terminez de cuire 30 min sur th. 6 (180°). Laissez reposer 10 min. Découpez la pintade. Servez-la avec sa farce, les fruits secs et le jus.*

Conseil : Servez ce plat accompagné de couscous. Ajoutez-y des raisins secs et parfumez avec un peu de noix de muscade.