

Pintade sautée aux pommes

Préparation : 30 min

Cuisson : 45 min

Pour 4 personnes

Ingrédients :

-1 pintade découpée en 4 morceaux

-6 pommes

-80 gr de beurre

-50 cl de crème fraîche

-5 cl de calvados

-20 cl de cidre brut

-4 échalotes

-300 gr de champignons de Paris

- *Epluchez et ciselez les échalotes. Lavez et émincez les champignons. Dans la cocotte, faites dorer les morceaux de pintade dans le beurre fondu. Ajoutez la moitié des échalotes et les champignons. Salez, poivrez. Mélangez et faites fricasser 5 min. Mouillez avec le cidre et laissez mijoter à petit feu et à couvert pendant 45min.*
- *Pendant ce temps, essuyez les 4 pommes, coupez un chapeau et évidez légèrement. Réservez la chair. Reposez les chapeaux sur les pommes et faites-les cuire 30 min environ au four, thermostat 6 (180°). Faites dorer le beurre dans une poêle le reste d'échalotes avec la chair de pommes réservées. Salez et poivrez.*
- *Farcissez les pommes au four de ce mélange au moment de servir. Lorsque la pintade est cuite, flambez les morceaux de calvados, disposez-les dans un plat et réservez au chaud. Ajoutez la crème dans la cocotte. Laissez réduire 10 min à feu doux. Versez sur la pintade.*
- *Pelez et coupez les 2 pommes en 6 quartiers, faites les dorer au beurre dans la poêle. Servez les morceaux de pintade nappés de sauce, accompagnés de pommes farcies et des quartiers de pommes au beurre.*