



Bienvenue en Haut Agenais Périgord



Pintade des vendanges

Recette pour 6 personnes

Ingrédients :

1 belle pintade 100 g de filet de dinde
300 g de raisin Italia et 100 g de muscat
6 cuil. d'Armagnac
100 g de jambon de pays,

4 têtes de cèpes 2 échalotes, 1 gousse d'ail
1 œuf
100 g de mie de pain
5 cuil. à soupe de graisse de canard

La Recette :

Faire tremper dans un bol les raisins pendant 1 heure. Préparer la farce en mixant le jambon, le fois de pintade, le filet de dinde, les échalotes, le mie de pain, une poignée de raisins lavés et épépinés. Mélanger, ajouter l'œuf, l'armagnac, saler et poivrer. Garnir l'intérieur de la pintade avec la farce, recoudre, badigeonner à la graisse de canard et la déposer dans un plat allant au four, th. 180-200°C pendant 1 heure 30, arroser régulièrement. Dix minutes avant la fin de la cuisson, ajouter dans le plat le reste de raisins. Arroser de nouveau la pintade. Présenter le pintade entourée de ses raisins et le jus de cuisson rectifié en saucière..

Les conseils de Française :

la pintade sera royale si l'on ajoute 15 g de truffe et si on l'enrobe de feuilles de vigne

La Recette de
Françoise

Plat du Haut agenais Périgord



©Bienvenue en haut Agenais Périgord©