

PINTADE AUX HERBES FARCIE SOUS LA PEAU

Pour 4 personnes

1 pintade vidée, avec son foie et ses abattis
180 g de foie gras cru coupé en dés de 2 cm
120 g de lardons fumés
120 g de foies de pintade ou de volaille coupés en dés
3 tranches de pain de mie (sans la croûte)
1 oignon moyen pelé
4 gousses d'ail en chemise
1 brin de thym
1 noix de beurre
fleur de sel, sel fin, poivre du moulin
Le beurre aux herbes :
100 g de beurre pommade
2 cuil. à soupe de persil plat ciselé
2 cuil. à soupe de cerfeuil ciselé
1 cuil. à soupe d'estragon ciselé
sel fin, poivre du moulin

Préparez la farce : coupez le pain de mie en dés, et faites-les dorer dans le beurre. Assaisonnez les dés de foie gras de fleur de sel et de poivre, puis faites-les dorer dans une poêle antiadhésive. Egouttez-les. Faites sauter les lardons dans la même poêle, puis les dés de foies de pintade. Poivrez, égouttez, puis mélangez le tout au foie gras et aux croûtons. Réservez.

Préparez le beurre aux herbes : mélangez le beurre et les herbes. Assaisonnez généreusement de sel et de poivre. Remplissez une poche à pâtisserie de ce beurre composé.

Préparez la pintade : décollez la peau en partant du cou, après avoir pris soin d'éliminer l'os du bréchet, pour aller vers les cuisses et les pilons. A l'aide de la poche à pâtisserie, répartissez uniformément le beurre aux herbes sous la peau. Salez et poivrez l'intérieur de la pintade, puis remplissez-la de la farce au foie gras. Bridez-la, salez-la et poivrez-la.

Allumez le four à 180 °C (th. 6). Coupez l'oignon en rondelles. Répartissez les abattis coupés en morceaux dans un plat à four, avec les gousses d'ail, l'oignon et le thym. Placez la pintade au centre, ajoutez 5 cl d'eau et glissez au four. Laissez cuire 1 h 20, en arrosant régulièrement du jus de cuisson.

Servez chaud.