

*Pintade Perle Noire en
pastilla*





www.tresorsvivantsducentre.com



Cette opération est cofinancée par l'Union européenne. L'Europe investit dans les zones rurales.



Pintade Perle Noire en pastilla



- une pintade Perle Noire d'environ 1,5kg
- 4 oignons
- 1,5 citrons confits
- 2 cuillères à soupe d'estragon frais haché
- + quelques branches

- 1 petit bâton de cannelle
- 100 g de pistaches décortiquées
- 16 feuilles de brick
- 170g de beurre
- 6 œufs

Coupez la pintade en morceaux (cuisses, ailes, blancs, carcasse, cou...). Faites revenir les morceaux dans une cocotte bien chaude avec un peu d'huile d'olive, en plusieurs fois si nécessaire ; les morceaux ne doivent pas se toucher ou se superposer pour bien griller. Faites les dorer sur toutes les faces. Réservez, et faites revenir les oignons émincés dans la même cocotte pendant quelques minutes à feu vif. Déglacez avec une cuillère à soupe de vinaigre. Ajoutez le citron confit finement coupé, l'estragon, la cannelle et la pintade. Ajoutez un petit verre d'eau, et laissez mijoter à couvert pendant une heure. Enlevez le couvercle, et laissez mijoter environ 15 mn de plus. Enlevez les morceaux de pintade, et découpez la viande en petits morceaux. Dans la cocotte, ajoutez au jus de cuisson restant et aux oignons les œufs battus ainsi que 100 g de beurre. Mélangez bien et laissez cuire quelques instants, pour que cette sauce s'épaississe. Remettez la viande et mélangez bien.

Montez ensuite les pastillas : pour chaque mini pastilla, disposez une feuille de brick dans un petit bol ou une assiette creuse. Badigeonnez la généreusement de beurre fondu. Ajoutez ensuite la farce, des pistaches hachées, et refermez la feuille de brick en la pliant sur le dessus. Vous pouvez alors ajouter une petite branche d'estragon. Prenez ensuite une autre feuille que vous placez dessus, et retournez l'ensemble. Badigeonnez à nouveau de beurre, pliez la nouvelle feuille, et retournez votre pastilla. Répétez l'opération huit fois.

Faites cuire les pastillas dans un four chaud à 180°C pendant une bonne vingtaine de minutes, elles doivent être dorées.