

*Pintade rôtie
beurre de sauge et citron*





www.tresorsvivantsducentre.com



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



Pintade Perle Noire rôtie au beurre de sauge et citron



- une pintade Perle Noire d'environ 1,5kg
- une douzaine de feuilles de sauge
- un citron
- 90 g de beurre salé
- 3 beaux oignons
- 1 kg de pommes de terre
- 1 verre de lait
- 250 g de champignons de Paris

Laissez la pintade revenir à température ambiante. Pendant ce temps, préparez le beurre aromatisé : hachez finement les feuilles de sauge et zestez le citron. Mélangez ces éléments à 50 g de beurre légèrement ramolli. Préchauffez le four à 150°C.

Découlez avec délicatesse la peau de la pintade au niveau des blancs : glissez-y un peu de beurre aromatisé, entre la peau et la chair. Pratiquez des incisions verticales à côté des cuisses et renouvelez l'opération. Étalez ensuite le reste du beurre aromatisé uniformément sur la pintade.

Coupez les oignons en rondelles épaisses, et placez-les au fond d'un plat. Ajoutez la pintade au dessus, versez un demi verre d'eau au fond du plat, et enfournez pour environ 1h30 de cuisson. Arrosez régulièrement la volaille avec le jus, et retournez-la pour qu'elle dore sur toutes les faces.

Pendant la cuisson, préparez l'écrasé de pommes de terre : cuisez les patates en robe des champs, à l'eau ou à la vapeur, puis épluchez-les. Ecrasez-les ensuite grossièrement à la fourchette, ajoutez 30 g de beurre et le lait. Faites-revenir les champignons de Paris à la poêle quelques minutes dans du beurre bien chaud.

Servez le tout, avec du jus de cuisson que vous pouvez légèrement réduire et épaissir pour en faire une sauce.