

Delicieux

Pintade aux morilles
Pour 3 à 4 pers. et raisins secs

1/ Préparation des morilles.
Avec des morilles séchées; les tremper dans l'eau toute la nuit, au frais. les égoutter, les mettre à rissoler dans du beurre avec de l'échalote hachée. A la fin de la cuisson, les crémer modérément. Assaisonner.

2/ Faire tremper pendant 2 h, une poignée de raisins secs dans de l'Armagnac. Les faire mijoter ensuite en ajoutant du bouillon ou un bon vin blanc.

3/ La pintade; la découper en 4 quartiers: les filets, les cuisses, entre cuisses.
Faire raidir les morceaux dans beurre et huile mélangés en bonne quantité. Les retourner, ne pas les laisser dorer. Ajouter 3 échalotes finement hachées et faire étuver pendant 5 à 6 mn. Verser de l'Armagnac et flamber. Puis verser ou au Cognac.

1 dl de Porto rouge. Assaisonner.
Ajouter du bouillon de volaille et
laisser mijoter 20 à 25 mn (au moins)
Retirer les quartiers et faire réduire
la sauce.

Faire mijoter dans la sauce
réduite les morilles et les raisins
secs égouttés, une dizaine de mn.
Remettre les quartiers de pintade
et mijoter quelques mn.

Facultatif - on peut aussi ajouter et faire
mijoter des carottes nouvelles,
c'est délicieux. (V. carottes glacées)

Lier la sauce avec crème et
jaunes d'œufs.

N.B. - on peut découper la pintade
si elle est grosse, en plusieurs
morceaux -