

Pintade aux pruneaux.

Rôtir la pintade.

Faire tremper pendant plusieurs heures les pruneaux dans un peu de vin blanc et du Cognac.

Dénoyauter les pruneaux.

Faire une farce avec de la chair à saucisse maigre, quelques noix hachées, de la noix muscade, du poivre, un peu de Cognac.

Garnir les pruneaux de cette farce (un peu cuite)

Entourer les pruneaux dans une très mince tranche de lard maigre (coupé à la machine) Faire tenir chaque tranche avec une allumette. Faire cuire les pruneaux farcis très doucement dans de l'huile. Ajouter un peu de jus de trempage des pruneaux et laisser cuire encore.

Enlever les allumettes.

Entourer la pintade avec les pruneaux Rectifier l'assaisonnement de la sauce Ajouter de la crème.