

## PINTADE FARCIE

### Fiche Pratique

Les quantités décrites ici suffisent pour 2 personnes.  
Pour 4 personnes, augmentez la quantité de garniture.

### La pintade farcie :

1 pintade fermière de 1-1,2 kg

1 oignon rouge

1 citron bio

1 clémentine bio

200g de porc haché

3 cs de chapelure

2 brins de romarin de 10-15 cm [Jamie utilise de la sauge, mais la mienne n'est plus que l'ombre d'elle-même sur ma terrasse... le romarin, ou le thym, sont de bonnes alternatives car ce sont des plantes aromatiques qui résistent au froid dans nos régions]

2 abricots secs, 1 grosse figue séchée, 1 cs de canneberges séchées [Jamie utilise canneberges séchées, myrtilles séchées, griottes séchées et abricots séchés. Utilisez les fruits secs que vous trouverez...]

huile d'olive

sel

poivre

beurre

facultatif : des marrons cuits



### Légumes à rôtir :

2 pommes de terre

2 pommes de terre vitelotte (pour une garniture plus sucrée, et donc pour accentuer le côté sucré-salé du plat, on peut les remplacer par des patates douces)

1-2 mandarines bio coupées en 2

### Marche à suivre :

L'oignon rouge est tranché et mis à dorer à feu doux pendant 10 min dans de l'huile d'olive avec sel et poivre.

Passer la main entre la chair et la peau de la volaille pour détacher la peau. Terminer avec une spatule.

Prélever le zeste d'une demie clémentine et d'un demi citron (bio). Les mettre dans un bol avec cuiller à soupe de beurre, du sel et du poivre ; mélanger. Déposer la préparation sous la peau et la répartir uniformément sur la poitrine en maintenant la peau avec une main et en poussant le beurre sous la peau avec l'autre main. Ajouter sous la peau 1 brin de romarin.

Pour la farce : Emincer grossièrement l'autre brin de romarin auquel on aura retiré les feuilles, et l'ajouter aux oignons. Bien mélanger et transvaser dans un saladier. Laisser refroidir. Ajouter le porc haché et la chapelure. [Y ajouter éventuellement des marrons cuits hachés.] Sur une planche, déposer les fruits séchés, les émincer et les ajouter à la farce, bien mélanger.

Farcir la pintade : ne pas mettre toute la masse de la farce directement dans la cavité car cela change la façon dont la dinde est cuite et également le temps de cuisson.

Prendre la farce petit à petit et tapisser l'intérieur de la cavité avec. En mettre un paquet dans la cavité qui se situe à la place du cou, sous la peau, et refermer avec la peau.

Préparer le plat de cuisson : éplucher les pommes de terre et les couper en cubes que l'on étalera dans un plat de cuisson. Y ajouter une ou 2 mandarines coupées en 2 et le reste des zestes si vous en avez.

Déposer la volaille sur les pommes de terre et les mandarines.

Enfourner dans un four très chaud (maximum) et descendre immédiatement la température à 190°C. La température diminuera ainsi progressivement.

Cuire la pintade pendant 1h30 environ.

Une recette parfaite pour les frimas hivernaux, et pourquoi pas, une idée pour vos fêtes de fin d'année ?