

PINTADES AUX FRUITS D AUTOMNE



Pour 8 personnes

Ingrédients :

2 pintades

20 cl de crème liquide

4 c à s de chapelure

500 g de chair de porc et de veau hachée

2 jaunes d'œuf

100 g de noix mixées

2 verre à liqueur de cognac (ou calvados...)

4 poires

100 g de cerneaux de noix

2 c à c de miel liquide

Vinaigre balsamique

Préparer la farce en mélangeant la chair, la crème liquide, les échalotes émincées, la chapelure, les jaunes d'œufs, les noix mixées et l'alcool.

Farcir les pintades. Les faire revenir chacune dans une cocotte jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Saler et poivrer et ajouter 20 cl d'eau dans chaque cocotte. Couvrir et laisser cuire environ 1 heure 15 en arrosant régulièrement et en ajoutant de l'eau si nécessaire.

A la fin de la cuisson, sortir les pintades pour les couper et déglacer les sucs de cuisson au vinaigre balsamique

Peler puis pocher les poires dans de l'eau sucrée environ 10 mn.

Puis les faire revenir dans du beurre. Ajouter le miel quand elles sont dorées ainsi que les cerneaux de noix.

Servir chaud avec une purée de patates douces.