

pintade farcie aux trompettes de la mort, gésiers de canard & noisettes

POUR QUI ? six fans de volailles bien élevées

QUAND ? à Noël, tiens !

POURQUOI ? pour prouver qu'on a peur de rien... mettre les mains dans une volaille ? un jeu d'enfant !

**une belle pintade de 2 kilos d'Etienne Godart
150 grammes de trompettes de la mort de l'Armoire à conserve
cinq gésiers de canard de la ferme Uhartia
100 grammes de noisettes du Piémont
120 grammes de faisselle de la Fromentellerie
40 grammes de beurre demi-sel de Borniambuc
un bon sel (celui de Batz-sur-mer par exemple)
un bon poivre**

vider la volaille, ou demander à nos gentils papa & mamma de le faire. garder le gésier, le foie et le cœur.

égoutter les trompettes de la mort.

couper en fines tranches les gésiers de canard et concasser les noisettes.

mélanger les trompettes de la mort (sans leur jus), les noisettes, les gésiers de canard, la faisselle et les abats de la pintade. saler, poivrer, mélanger à nouveau.

farcir la pintade.

dans un faitout, déposer la pintade bien pleine, sur le dos. frotter sa peau avec le beurre, saler et poivrer. enfourner à 200°C pendant 20 minutes.

retourner la volaille, sur le ventre, frotter sa peau au beurre, saler et poivrer. enfourner à nouveau pour 20 minutes

puis descendre la température à 140°C et laisser cuire deux heures, en arrosant toutes les quinze minutes de son jus.

quarante minutes avant la fin de la cuisson, vous pouvez ajouter des petits légumes pour accompagner : pommes de terre, carottes, navet...

c'est prêt ! joyeux Noël !