

Volaille fermière, pochée et rôtie *Patates douces, carottes et champignons*

Ingrédients pour 4 personnes :

Volaille

1 pintade
½ litre de fond brun
½ carotte
½ oignon
Foin
Tilleul
Genièvre
Sel / poivre
Huile

Accompagnement

2 grosses carottes
200 gr de champignons boutons
2 patates douces
10 gr de jus de citron jaune
Sel / poivre P.M.
Gros sel
Huile et beurre

Préparation :

Préparer la pintade sur coffre (enlever les cuisses, couper les ailes). Conserver les ailerons pour le jus.

Préparation des patates douces :

Commencer par cuire les patates douces au four, pendant 60 minutes à 150°, sur une plaque avec un peu de gros sel.

Une fois cuites, couper des tranches épaisses de patates douces dans la longueur et réserver.

Préparation du jus de volaille :

Couper les ailerons en morceau.

Colorer à l'huile.

Ajouter la garniture (1/2 carotte et 1/2 oignon)

Dégraissier puis mouiller avec le fond brun.

Laisser cuire 2 heures.

Passer au chinois, rectifier l'assaisonnement et infuser au genièvre et foin.

Préparation de la pintade et des accompagnements :

Porter à ébullition une cocotte d'eau avec foin et tilleul pour parfumer.

Pocher la pintade 20 minutes dans l'eau bouillante, feu éteint à couvert.

Pendant le pochage de la pintade, faire cuire les légumes :

Eplucher les carottes en bâtonnet et les cuire à l'eau salée.

Couper les pieds des champignons boutons, puis les cuire dans une sauteuse avec une cuillère d'eau, 10gr de jus de citron jaune et une pointe de sel.

Les faire cuire à couvert quelques minutes, puis réserver.

Préparer une cocotte avec du foin, du tilleul et cuillère d'eau.

Mettre à chauffer avec un couvercle pour faire de la vapeur puis poser la pintade dessus pour la parfumer pendant 5 minutes.

Colorer les tranches de patates douces avec huile et beurre.

Glacer les carottes et les champignons avec un peu de beurre et une cuillère d'eau.

Dressage :

Tailler la pintade et la disposer dans l'assiette avec la tranche de patate douce.

Mettre un bol à côté contenant les légumes (carottes et champignons).