

Pintade rôtie aux truffes, carottes, pommes et girolles, sauce chocolatée

La pintade est une volaille à la chair délicate et savoureuse qui est très appréciée pour les fêtes. Je vous la propose rôtie en deux temps : les blancs sur le coffre pour qu'ils restent bien tendres et les cuisses en cocotte.

L'originalité de la recette vient du chocolat incorporé dans la sauce; il la rend beaucoup plus onctueuse et complète le petit côté sucré de la carotte mais absolument sans excès. D'ailleurs si vous ne le mentionnez pas vos invités se régaleront mais seront incapables de déceler le goût du chocolat qui reste très subtil! Faites le test en demandant quel ingrédient mystère se cache dans la sauce et vous verrez que très très peu de personne trouveront la bonne réponse...



Pintade rôtie aux truffes, carottes, pommes et girolles, sauce chocolatée

Besoin d'autres idées pour votre menu de Noël? Retrouvez toutes mes recettes de fêtes en cliquant [ici](#).

Ingrédients : pour 8 personnes

- deux pintades (une pintade= deux blancs et deux cuisses)
- deux gros oignons
- deux gousses d'ail
- 40 cl de vin blanc
- du thym frais
- une ou deux branches de romarin. Dans la recette présentée en vidéo en fin d'article, le chef utilise du laurier; mais comme la sauce est parfumée au chocolat je trouve que le romarin se marie beaucoup mieux avec ce dernier.
- un peu d'huile parfumée à la truffe
- 10 g de chocolat noir et un petit carré que vous râpez lors du dressage
- de fines lamelles de truffes. J'ai utilisé ici un « Carpaccio de truffes d'été » de la marque Labeyrie car je n'ai pas trouvé de truffes fraîches.

Pour la garniture :

- 500 g de girolles (ou tout autre champignon à votre choix)
- purée de carotte (pour les ingrédients et la recette cliquez [ici](#)). Vous pouvez préparer la purée à l'avance et la congeler.
- deux pommes granny

Préparation de la garniture

- Préparez la purée de carotte (pour la recette cliquez [ici](#)). Réservez-la.
- Préparez les petits dés de pommes: coupez les pommes en

petite brunoise (tous petits dés).



Coupez les pommes en petite brunoise

- Faites revenir les dés de pommes dans une poêle avec un peu de beurre juste deux minutes: ils doivent rester croquants. Réservez-les.



Faites revenir les dés de pomme

- Préparez les champignons. Nettoyez les champignons et coupez-les si nécessaire (s'ils sont trop gros).



Nettoyez les champignons



Coupez les champignons en morceaux

- Faites-les revenir à la poêle avec un peu de beurre. Ne salez qu'en fin de cuisson: cela évitera à vos champignons de rendre trop d'eau. Réservez-les.

Préparation de la pintade et du jus

Pour la préparation de la pintade je me suis inspirée de la vidéo de l'Atelier des chefs présentée ci-dessous (recette de volaille fermière en deux cuissons). Je vous conseille de bien la regarder car cela vous aidera à comprendre les techniques de découpe de la pintade décrites ci-dessous et comment faire votre jus. Une bonne vidéo est toujours plus visuelle que quelques photos et des explications écrites !

Découpe de la volaille

- Commencez par lever les 2 cuisses des pintades.



Levez les cuisses des pintades

- Coupez les ailerons comme montré dans la vidéo. Réservez-les.



Coupez les ailerons

- Ôtez l'os à souhait aussi appelé fourchette (le petit os en V). Levez le bateau : il faut couper l'excédent du coffre qui ne supporte quasiment plus de chair et le détacher de la partie sur laquelle les blancs sont toujours attachés. Réservez le bateau (partie du coffre avec les blancs de la pintade). Voir la vidéo. Concassez grossièrement le reste de la carcasse que vous venez de séparer du bateau et réservez la.



Ötez la fourchette



os à souhait

Cuisson des cuisses

- Épluchez l'oignon et coupez-le finement.



Émincez les oignons.

- Dans une cocotte versez un peu d'huile. Colorez les cuisses sur les deux côtés quelques minutes et retirez-les quand elles sont dorées. Réservez-les.



Colorez les cuisses



Colorez les cuisses

- Versez dans la cocotte les abattis, les morceaux de carcasse concassés et les ailerons. Saisissez-les rapidement sur toutes leurs faces puis retirez-les pour les réserver comme les cuisses .



Saisissez les morceaux de carcasse rapidement



Réservez les morceaux de carcasse

- Ajoutez dans la cocotte les oignons, l'ail, le thym, le romarin et une pincée de sel. Laissez suer quelques minutes sans coloration et déglacez avec le vin blanc.



Ajoutez dans la cocotte les oignons, l'ail, le thym, le romarin

- Remettez les cuisses, les abattis et morceaux de carcasse dans la cocotte. Ajoutez une belle pincée de sel. Rajoutez au besoin un peu d'eau : le liquide doit arriver au tiers des morceaux. Couvrez et portez à ébullition et enfournez 40 mn à 150°. A la fin de la cuisson jetez les parures, réservez les cuisses et gardez le jus de cuisson (voir plus bas : préparation du jus).



Déglacez avec le vin blanc

Cuisson du coffre (ou bateau)

- Dans une poêle faites chauffer un peu d'huile. Placez les coffres côté peau dedans. Salez et colorez les deux côtés des coffres. Placez les dans un plat pouvant passer au four. Enfournez alors les coffres 15 mn à 200°.



Saisissez les coffres dans une poêle des deux côtés

- La cuisson des coffres terminée, sortez-les du four. Prélevez alors les blancs sur les bateaux. Une partie des ailes est toujours attachée au blanc: prélevez l'ensemble (blanc et bout de l'aile) en un seul morceau puis vous ôterez le bout de l'aile restant pour obtenir un blanc bien net.



Prélevez alors les blancs sur les bateaux.

- Dès la fin de cuisson des blancs et des cuisses, arrosez-les d'un peu d'huile de truffe et réservez-les.



Arrosez les d'huile de truffe

- Vous pourrez les ramener à température pour les servir en les remettant 20 mn à couvert dans un four à 70° ou les mettre sous vide si vous avez une machine à mettre sous vide: dans ce cas vous mettrez les sachets contenant cuisses et blancs sous vide dans un bain marie à 70° en attendant de les servir. Cette dernière méthode vous permet de réchauffer votre volaille sans qu'elle ne se dessèche du tout.

Préparation du jus

- Filtrez le jus de cuisson (des cuisses et carcasse) au travers d'une passoire. Si vous voulez ôter le gras laissez décanter la préparation au frais pendant une heure ou deux ; le gras va remonter à la surface et vous pourrez l'enlever sans problème à l'aide d'une cuillère en raclant la surface.



Filtrez le jus au travers d'une passoire

- Faire réduire le jus aux 3/5. Il doit être devenir plus épais puisque plus concentré, limite sirupeux. Puis ajoutez les carrés de chocolat noir. Ôtez du feu. Votre jus est prêt. Réservez-le. Vous n'aurez plus qu'à le réchauffer et le passer au mixeur.



Faire réduire aux 3/5 le jus, ajoutez le chocolat et mixez

Tous les éléments de la pintade sont prêts. Vous n'aurez plus

qu'à ramener le tout à température avant de servir : placer la volaille au four à 70° pendant 20 mn et réchauffez le jus au micro onde ou dans une casserole. Faites de même avec les garnitures.

Dressage

- A l'aide d'un couteau faites quelques incisions sur les blancs. Insérez des lamelles de truffes dans ces incisions. Pour les cuisses vous déposerez directement les lamelles sur la chair sans faire d'incisions.
- Déposez une cuillerée de purée de carotte dans l'assiette et étirez la avec le dos d'une cuillère. A l'intérieur du creux creusée par la cuillère versez un peu de sauce.
- Disposez un blanc ou une cuisse en travers de la purée.
- Déposez les dés de pommes et des lamelles de champignons sur le côté.
- Puis versez le jus réduit sur le côté ou faites des petits points de sauce.
- Râpez un peu de chocolat noir sur le dessus et disposez des petites sommités de thym frais...



Pintade rôtie aux truffes, carottes, pommes et girolles, sauce chocolatée



Pintade rôtie aux truffes, carottes, pommes et girolles, sauce chocolatée