



La Ferme du Mandré
Producteur d'Ariège

Agneaux Tarasconnais, Poulets et Oeufs « plein air »

Marie-Christine FONNÉ
Lieu-dit Le Mandré, 09120 VENTENAC
Tél. : 05 61 60 22 65 - 06 19 03 43 80

contact@fermedumandre.fr
www.fermedumandre.fr

Pintade à la choucroute en cocotte lutée

Préparation : 30 mn

Cuisson : 1 h 20

Pour 8 personnes :

- 2 pintades fermières en morceaux
- 1 kg de choucroute nouvelle crue
- 400 g de gros raisin blanc
- 2 oignons
- 200 g de lardons
- 30 cl de riesling (blanc d'Alsace)
- 1 feuille de laurier
- 1 cuillère à café de grains de genièvre
- 200 g de farine
- 2 cuillères à soupe d'huile
- sel, poivre du moulin

Préparation

1. Pelez et émincez les oignons.
2. Dans une cocotte, faites dorer à l'huile les morceaux de pintade.
3. Au bout de 5 min, ajoutez les oignons et faites revenir 3 min en remuant.
4. Versez le vin, ajoutez le genièvre et le laurier.
5. Portez à ébullition puis baissez le feu, couvrez et laissez mijoter 10 min.
6. Préchauffez le four à th 6 (180°).
7. Égrappez le raisin.
8. Faites dorer les lardons dans une poêle.
9. Rincez abondamment la choucroute à l'eau froide, égouttez-la à fond.
10. Tapissez-en le fond d'une autre cocotte.
11. Ajoutez les lardons, le raisin, la pintade et son jus de cuisson, salez, poivrez.
12. Lutez la cocotte : mélangez la farine avec un peu d'eau pour obtenir une pâte.
13. Formez un boudin, posez-le sur le bord de la cocotte, placez le couvercle et appuyez pour sceller.
14. Enfourez la cocotte pour 1 h.
15. Sortez-la du four, brisez la pâte à table pour ouvrir la cocotte et servez.

Bon appétit.