



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 au cacao

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 70 minutes

Ingrédients pour 6 personnes

- 1 pintade coupée en morceaux
- 3 échalotes ou un demi-oignon
- 1 carotte coupée en rondelles fines
- cacao pur non sucré
- 1 cuillère à soupe de farine
- 1 cube de volaille pour faire 1/2 litre de bouillon
- 25 cl de vin blanc sec
- 300 g de châtaignes cuites
- huile d'olive
- sel
- poivre

Préparation de la recette

1. Émincer les échalotes et la carotte.
2. Découper la pintade.
3. Dans une cocotte, faire chauffer l'huile d'olive et faire dorer les morceaux de pintade.
4. Ensuite, les réserver dans un plat.
5. Saler et poivrer à votre convenance (attention le bouillon est salé).
6. Préparer le bouillon de volaille.
7. Dans la cocotte faire revenir les échalotes (ou oignon) et la carotte.
8. Une fois bien fondus, ajouter la cuillère de farine, puis mélanger.
9. Pendant ce temps, saupoudrer les morceaux de pintades avec le cacao à l'aide d'un chinois sur tous les côtés.
10. Attention ne pas en mettre une quantité trop importante au risque d'obtenir un plat trop amer.
11. Remettre les morceaux de pintade recouverts de cacao dans la cocotte.
12. Ajouter le vin blanc délicatement pour ne pas enlever le cacao des morceaux.
13. Ajouter 25cl de bouillon (si vous estimez qu'il n'y a pas assez de sauce, ajouter tout ou partie du reste de bouillon).
14. Faire mijoter à feu doux 30 min.
15. Remuer doucement de temps en temps.
16. Ajouter les châtaignes et faire mijoter encore 30 min à feu doux.
17. Ajuster l'assaisonnement si nécessaire.

Remarques :

Servir avec une purée de pommes de terre ou une purée de potimarrons (qui rappelle les marrons). Alternative sans alcool : remplacer le vin blanc par du bouillon de volaille. Dans ce cas, préparer un 1 l de bouillon avec 2 cubes. C'est un plat mijoté qui peut se préparer la veille. Dans ce cas, faire mijoter 40/45 min et réchauffer le lendemain.

Bon appétit !