

Pintade au ris de veau à la normande

Préparation 30 mn

Cuisson 1 h

Les ingrédients pour 6 personnes :

1 pintade de 1,5 kg
350 g de ris de veau
250 g de lard de poitrine fumé
24 petits oignons blancs
3 grosses pommes
1 verre de porto
1 c à s de Calvados
2,5 dl de crème fraîche
Un peu de farine
Beurre
Sel et poivre

Dans une cocotte pouvant aller au four mettre la pintade légèrement enduite de beurre et glisser la cocotte au four préchauffé à 240°.

Mettre les ris de veau dans une casserole d'eau froide non salée et amener à ébullition. Laisser frémir 3 mn et égoutter les ris de veau. Les rafraîchir sous l'eau froide et les débarrasser de leur membrane. Les éponger et les tailler en escalopes. Les assaisonner et les fariner légèrement.

Couper le lard en bâtonnets et peler les oignons. Faire dorer les lardons dans une poêle et quand ils ont rendu un peu de leur graisse ajouter les oignons. Laisser dorer le tout et réserver. Dans la même poêle faire dorer les escalopes de ris de veau sur les 2 faces et réserver.

Après 30 mn de cuisson sortir la pintade du four et la couper en 6 morceaux en recueillant le jus de la cuisson. Mettre les morceaux de pintade dans une sauteuse avec le jus de cuisson et de découpage. Ajouter les oignons, les lardons, la crème et le porto. Rectifier l'assaisonnement et poser dessus les escalopes de ris de veau. Laisser mijoter sur feu doux 15 mn environ.

Peler les pommes, les couper en 4 et les cuire au beurre à feu moyen dans une grande poêle en les dorant de tous côtés. A mi-cuisson les arroser avec le calvados. Les poivrer et les réserver.

Pour le service mettre sur les assiettes un lit d'oignons et lardons, déposer un morceau de pintade, 1 ou 2 escalopes de ris de veau, 2 quartiers de pommes et napper de sauce. Servir sans attendre.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>