

safran oct8bre occitan

<http://www.oct8bre.fr>

recette et photographie de <http://www.snapulk.fr>

Pintade aux échalotes et citrons confits, et au safran

Ingrédients

1 pintade	10 cl d'huile d'olive
10 échalotes	1 branche de thym
1 litre de bouillon de volaille	1 c. à c. de graines de coriandre
1 g de pistils de safran	Sel, poivre du moulin
2 citrons confits	10 pommes de terre

Méthode

La veille

Faites chauffer l'huile d'olive. Versez la dans un bol et mettez-y à infuser la moitié des pistils de safran en couvrant d'un film.

Faites réduire des trois quarts le bouillon de volaille. Réservez.

Le jour même

Epluchez et hachez 5 échalotes.

Mélangez la valeur d'une des échalotes hachées avec le reste des pistils de safran.

Coupez les citrons confits en 4, prélevez la peau et hachez la. Mélangez avec les 4 échalotes restantes.

Décollez la peau de la pintade sur les blancs et les cuisses en passant délicatement la main entre la peau et la chair. Glissez sous la peau les échalotes mélangées aux pistils de safran.

Dans une cocotte en fonte, versez l'huile infusée au safran et faites la chauffer. Mettez-y à dorer la pintade de tous côtés. Quand elle est bien dorée, assaisonnez de poivre, sel, thym et graines de coriandre écrasées au mortier.

Ajoutez les citrons et les échalotes hachées.

Versez le bouillon de poulet réduit.

Couvrez et laissez cuire 40 mn environ.

Pendant ce temps, placez les 5 échalotes restantes dans un plat au four préchauffé à 180°, pendant 25 mn pour les faire confire dans leur peau.

Epluchez et faites cuire les pommes de terre à la vapeur.

Quand la pintade est cuite, retirez-la de la cocotte et mixez la sauce au mixeur plongeant.

Ecrasez les pommes de terre au presse-purée avec deux louches de sauce. Mettez le reste en saucière.

Découpez la pintade

Servez très chaud en nappant les morceaux de pintade de sauce.

<http://www.oct8bre.fr/recettes+fr.html>