



INGRÉDIENTS POUR 5 PERSONNES

1 belle pintade Label Rouge du gers (1.4kg)
3 dl de vin rouge
1 l de fonds de volaille
1 dl d'Armagnac
40 g de sucre
70 g de farine

Garniture aromatique :

150 g de carottes
100 g de céleri branche
150 g d'oignons
1 bouquet garni

Garniture pour la sauce :

150 g de champignons de Paris
150 g d'oignons grelots
80 g de poitrine fumée

Pintade du Gers braisée à l'Armagnac

PAR MICHEL ARSUFTI

Détailler la pintade en morceaux.

L'assaisonner avec du sel, du poivre et de la farine.

Faire rissoler chaque morceau de volaille et ajouter la garniture aromatique en gros dès.

Faire suer l'ensemble 4 ou 5 minutes.

Déglacer avec du vin rouge et mouiller à hauteur avec le fonds de volaille.

Dans une casserole, verser l'Armagnac et le sucre.

Faire flamber pour enlever l'alcool (faire un brutot).

Verser sur la pintade et cuire 25 à 30 minutes à feu doux.

Durant la cuisson, préparer la garniture qui accompagnera la sauce: couper les champignons en 4 (escaloper), les faire revenir, les réserver.

Faire glacer à brun les petits oignons grelots, les réserver.

Détailler les lardons fumés et les poêler légèrement, réserver.

Après cuisson de la pintade, enlever les morceaux de viande et réserver les dans une casserole.

Passer la sauce sur la volaille, ajouter la garniture pour la sauce.

Faire mijoter 5 minutes et au dernier moment, rajouter un trait d'Armagnac.

Accompagner de pâtes fraîches.

