

Coudoulet de Beaucastel rouge

2005

CÔTES DU RHÔNES

Des arômes de garrigues et quelques touches orientales ! Ce Vin donne envie d'une Volaille à la peau croustillante, presque laquée.

Je cuisine une Pintade rôtie avec de l'Ail, du Thym, de la Sarriette, quelques Tomates confites. Un accord noble, généreux.

La Pintade de Vignes rôtie, rave de Céleri dorée,
Jus aux Herbes de garrigues et pétales de Tomate séchés au Soleil

Pour 4 personnes

- 1 Pintade prêt à cuire d' 1,4kg
- 200 gr d'ailerons de Poulet
- 200gr Tomates séchées
- 10 gousses d'Ail
- 10 cl Huile d'Olive douce
- Sel fin
- 2 cuillères à soupe de Thym
- 100 gr Beurre tempéré
- 1 Céleri rave



1. Préchauffer le four à 220°C
2. Concasser les Ailerons de Volaille.
3. Saler la Pintade. Colorer-la avec un filet d'huile d'Olive et quelques noix de Beurre, sur les cuisses et les filets.
Oter la Pintade puis, dans le même plat, faire revenir avec coloration les ailerons de Volaille concassés. Lorsque les os seront colorer, ajouter le reste Beurre, faire mousser et déposer les gousses d'Ail.
Faire revenir une minute tout au plus avec une cuillère à soupe de Thym. Y déposer alors la Pintade sur le dos. Enfournier ainsi à 220°C pendant une vingtaine de minutes.
4. Pendant ce temps, tailler des tranches de Céleri rave d'une épaisseur d'environ 6/7 mm, ôter la peau restante et les dorer en démarrant la cuisson à l'Huile d'Olive puis finir au Beurre moussant. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau, assaisonner et garder prêt à réchauffer.

3. Déposer les pétales de Tomates séchés dans une casserole, corriger l'assaisonnement en Sel et rectifier l'acidité avec un peu de Sucre en poudre si nécessaire.
Humidifier avec un peu d'Eau, chauffer doucement à feu doux et rajouter un beau filet d'Huile d'Olive douce, couvrir, laisser frémir doucement 2'/3'.
Couper le feu et laisser reposer ainsi prêt à réchauffer.
4. Après les 20' minutes de cuisson de la Volaille, la sortir alors du four, vérifier la cuisson, et la déposer sur la planche à découper. Puis arroser le plat d'un grand verre d'eau et laisser réduire jusqu'à consistance. Réchauffer tranquillement les Tomates et les tranches de Céleri dorés.
5. Découper la Pintade et passer le Jus en prenant soin de bien récupérer les gousses d'Ails pour les servir avec le Jus que vous assaisonnerez de Sel et d'Herbes sèches.