

Pintade de Vignes rôtie, Rave de Céleri dorée, Jus aux Herbes de Garrigues, et Pétales de Tomates Séchées.

Pour 4 personnes

- 1 Pintade prête à cuire de 1,4 kg
 - 200 gr d'Ailerons de Poulet
 - 200 gr de Tomates séchées
 - 10 gousses d'Ail
 - 2 CS de Thym
 - 1 Céleri Rave
 - 10 cl d'Huile d'Olive douce
 - 100 gr de Beurre tempéré



Coudoulet *de Beaucastel*

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.



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 colorés, ajouter le reste du 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.

5/ Déposer les pétales de Tomates séchées 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 à feu doux et rajouter un beau filet d'Huile d'Olive douce, couvrir, et laisser frémir doucement 2/3 mn.

Couper le feu et laisser reposer ainsi prêt à réchauffer.

6/ Après les 20 mn 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.

Température de Service: 15°C

FAMILLE PERRIN

