



La pintade : facile à cuisiner pour des retrouvailles festives !



Avec sa chair tendre et juteuse, ses subtiles saveurs entre gibier et volaille et ses excellentes qualités nutritionnelles pour un faible apport calorique, la pintade arrive à point nommé pour varier les plaisirs et changer les habitudes en ces circonstances exceptionnelles. En alliant tradition et originalité, au moment des fêtes, elle fait figure de volaille idéale pour se faire plaisir et partager de bons moments.

Avec son format idéal pour 4 personnes, la pintade est parfaitement adaptée aux fêtes passées en petits comités ! Elle se cuisine à toutes les sauces pour offrir de savoureux instants aux convives réunis pour les fêtes. Ses subtiles saveurs entre gibier et volaille se déclinent à l'envi avec de nombreux ingrédients sucrés ou salés, classiques ou plus exotiques, pour ravir toutes les papilles ! Facile à cuisiner, elle se prête à tous les modes de cuisson : four, vapeur, wok, papillotes, plancha, poêle, cocotte, etc. Une seule limite : l'imagination !

Pintade fermière d'Auvergne confite au vin blanc moelleux, romarin et sa farce aux marrons



© S. Alphonsine

Préparation : 20 minutes – **Cuisson** : 1 h 40

Ingrédients pour 4 personnes : 1 pintade fermière d'Auvergne – 80 ml d'huile d'olive – 750 ml de vin blanc moelleux type Monbazillac – 1 boîte de marrons entiers- 60 ml de vinaigre balsamique – 3 gousses d'ail – 3 échalotes – 4 brins de romarin – Sel et poivre.

Pour la farce : 50 g de lardon fumé – 100 g de marron entier – 1 gousse d'ail – 2 clou de girofle – 75 g de pain de mie – 1 échalote – 1 œuf – 20 g de beurre.

Préparer la farce en mélangeant les ingrédients de la farce. Farcir la pintade avec la farce sans tasser et refermer la pintade solidement à l'aide d'un lacet à volaille ou de la ficelle de cuisson.

Placer la pintade dans une cocotte en fonte, saler et poivrer la pintade. Faire dorer la pintade sur toute les faces avec la moitié de l'huile d'olive. Ajouter l'ail haché et les échalotes hachées.

Ajouter le reste de l'huile d'olive, le vinaigre balsamique. Recouvrir avec le vin blanc moelleux et ajouter les brins de romarin. Laisser mijoter 1 h à feu doux. Puis terminer la cuisson au four préchauffé à 180°C pendant 40 minutes. 5 minutes avant la fin de cuisson au four, ajouter les marrons entiers dans la cocotte au four (*attention à ne pas les écraser, afin de les garder entiers pour une belle présentation*). Servir la pintade confite avec sa farce aux marrons et les marrons entiers.

Pintade Fermière d'Auvergne rôtie à l'ananas et rhum ambré



Préparation : 20 minutes – **Cuisson :** 1 h 30

Ingrédients pour 4 personnes : 1 pintade Fermière d'Auvergne – 1 ananas frais (ou 1 boîte d'ananas au sirop) – 100 ml de rhum ambré – 1 cuillère à soupe de miel – 2 gousses d'ail hachées – 1 oignon jaune émincé – 1 étoile de badiane – 1 cuillère à soupe de gingembre râpée – 500 ml de bouillon de volaille – 3 cuillères à soupe d'huile d'olive – Sel et poivre.

Préchauffez le four à 180°C. Découpez l'ananas : retirez la partie feuillue et la peau. Puis découpez l'ananas en tranches. Réservez. Dans un bol, mélangez-le l'huile d'olive, le miel, l'ail haché et le gingembre. Badigeonnez la pintade (intérieur et extérieur) avec toute la préparation. Déposez la pintade dans un plat allant au four. Ajoutez l'oignon émincé au fond du plat. Puis l'étoile de badiane, les tranches d'ananas, le rhum, le bouillon de volaille. Salez et poivrez. Enfourez et laissez rôtir 1 h 30 à couvert. Arrosez la pintade toutes les 30 minutes avec son jus de cuisson. Suggestion d'accompagnement : un riz créole.

Quel vin servir ? Notre sélection

Domaine Franck Chavy, Brouilly 2019

Robe grenat profond pour ce Brouilly 2019 cuvée Julmary issu d'un cépage Gamay. Nez floral pivoine-rose, fruits noirs cassis-mûre-groseille, touche épicée poivre blanc et tabac blond. Bouche gourmande, puissante

[Visualiser l'article](#)

et équilibrée entre matière et fraîcheur jusque dans la longue persistance, fève de cacao en finale. 8,50 € (www.domainefranckchavy.fr).

Domaine Brusset, Cairanne blanc Les Travers 2019

Robe doré clair et limpide pour ce Cairanne blanc issu de cépages Clairette, Grenache blanc, Roussanne et Viognier Nez intense, frais et complexe, floral jacinthe-aubépine, fruité pomme-poire-coing-citron confit et zeste d'orange, une touche estragon, miel, noisette, épicé poivre gris-cannelle-vanille. Bouche gourmande, croquante, fraîche et longue sur la poire, saline en finale. 11 € (www.domainebusset.fr).

Domaine Bouvet, Roussette de Savoie Monterminod 2017

Issu d'un cépage Altesse, la robe or franc de ce vin savoyard est chatoyante. Nez mûr, floral pivoine-lilas, fruité abricot-pêche et fruits secs agrumes, miel et cire d'abeille, poivre gris, une touche clou de girofle. Bouche ample, fondue et fraîche, gourmande, fruitée et longue. 14 € (www.vins-viallet.com).

André et Michel Quénard Chignin Persan 2018

A l'œil, le vin offre belle robe pourpre profond. Nez intense, frais et minéral, fruits noirs cassis-mûre, bâton de réglisse, poivre noir-curcuma, fève de cacao, laurier. Bouche ample et croquante, fraîche, longue. 18 € (www.am-quenard.fr).

Figuière, Confidentielle 2019, AOP Cotes de Provence La Londe

La robe est brillante et dorée. Le nez est expressif et élégant. Fruits exotiques et agrumes s'y mêlent avec des notes d'amandes torréfiées. En bouche, une fraîcheur remarquable soulignant le gras et l'ampleur du fruit tout en se mêlant aux senteurs boisées avec une finale sensuelle, longue et généreuse. Un vin riche, complexe et original qui peut être gardé plusieurs années. 27,50 € (www.figuier-provence.com).

Domaine Grand Veneur, Châteauneuf du Pape blanc Bio 2018

Robe jaune or, intense pour ce vin 100 % Roussanne. Nez très complexe d'agrumes, de fruits exotiques, de coing et de miel accompagnés d'un léger vanillé. L'attaque en bouche est puissante, le vin structuré. Cette cuvée est une exception pour sa richesse, son caractère à la fois généreux et d'une excellente fraîcheur. 38.80 € (www.vignobles-alain-jaume.com).