

[Retrouver la recette sur le site](#)

[Et toutes les explications en photo](#)

Les cuisses de pintades sont vendues au détail chez les volaillers et plus rarement dans les grandes surfaces. Penser à les commander. Généralement, il y a surabondance de cuisses car les suprêmes - les filets, sont très recherchés par les restaurateurs. La cuisse peut se cuire au jus, mais la préparation décrite ci-dessous permet de réaliser un plat original.

La peau de la cuisse forme la paupiette et protège la viande à la cuisson. La viande reste moelleuse et bien parfumée. Le temps de cuisson est assez court. C'est un plat idéal pour les repas de fêtes, original et peu coûteux.

Dans une version simple, on peut la farcir avec des fruits secs, de la viande, des herbes, des champignons des bois. Pour la période des fêtes, on peut la rendre plus festive en la farcissant avec un peu de farce fine, de foie gras.

La partie la plus longue et délicate, c'est de désosser la cuisse.

Préparation : 1 heure - Cuisson : 25 min

Abordable - Difficile - Automne/hiver



Pour : 6 personnes

Cuisses de pintades : 6

Farce fine : 120 g

Mustella ou bacon : 6 tranches

Champignons secs : 10 g

Foie gras cru ou mi-cuit : 60 g

Armagnac ou cognac

- Pour la sauce

Carotte, oignon, échalote, tomate

Vin blanc : 20 cl

Madère ou Porto ou Marsala

Sel, poivre, huile d'olive

Conseil

Vous pouvez préparer les paupiettes la veille. Mais attention, le hachis ne se conserve pas très bien. Pas plus de 24h00.

Il est possible de congeler les paupiettes crues et la sauce. C'est à dire en faire un peu plus pour les déguster hors fêtes.

La farce fine est un hachis porc et veau ou de volaille haché assez fin, avec du cognac, des épices, éventuellement des truffes, des champignons. On en trouve partout au moment des Fêtes de fin d'année. Sinon, prendre du hachis porc et veau, ajouter une cuillère de cognac ou d'armagnac, un foie de volaille haché fin, sel, poivre, champignons sauvages (une cuillère à soupe) haché très fin. La mustella est du filet de porc séché d'origine italienne, à ne pas confondre avec les produits hygiéniques pour bébé. Se trouve dans les épiceries italiennes. On peut le remplacer par du bacon, mais un morceau de filet de porc séché non fumé est préférable.

Préparation des paupiettes

1 - Faire tremper les champignons secs dans de l'eau tiède environ 20 minutes.

Désosser les cuisses de pintade en essayant de préserver la peau. C'est assez long, mais avec un petit couteau bien aiguisé, il suffit de suivre les os.

Étaler les cuisses désossées sur le plan de travail, côté chair au dessus. Saler et poivrer légèrement, ajouter quelques gouttes de cognac ou d'armagnac. Mettre une tranche de mustella ou de bacon, un peu de farce (20 g), quelques cubes de foie gras, un peu de champignons secs trempés et hachés.

Plier les cuisses dans le sens de la longueur, lier façon paupiette avec une ficelle.

Mettre au frais.

La sauce (facultatif)

2 - A la cuisson, les paupiettes rendent un peu de graisse mais pas trop de jus. Avec les os, on va réaliser un fond, pour faire un jus, parfumé au madère ou porto.

Éplucher la tomate, une carotte, un oignon, deux échalotes.

Dans une cocotte, mettre deux cuillères à soupe d'huile d'olive. A feu vif, faire revenir, les os. Les faire colorer un peu (3 minutes environ). Ajouter les échalotes hachées finement. Faire revenir deux minutes. Ajouter carotte et oignon coupés en rondelles, la tomate hachée. Faire revenir deux minutes.

Ajouter le vin blanc et un litre d'eau. Saler et poivrer légèrement, ajouter une brindille de thym.

Faire cuire à petite ébullition pendant une heure.

Laisse refroidir, filtrer le jus et le laisser encore réduire, pour obtenir 30 cl de liquide. Mettre au frais. Une pellicule de graisse se forme au dessus. L'enlever et la jeter.

La cuisson

3 - Faire chauffer votre four à 210°C pendant 10 minutes. Disposer les paupiettes dans un plat très légèrement huilé. Saler, poivrer. La cuisson dure 20 minutes à four bien chaud.

Au bout de 10 minutes, jeter le gras qui s'est formé dans le plat. Remettre au four pour 10 minutes.

Pendant ce temps, réchauffer la sauce. Ajouter deux cuillères à soupe de Madère ou de porto, goûter, rectifier l'assaisonnement.

Mettre les paupiettes sur le plat de service. Ajouter un verre d'eau chaude dans le plat pour le déglacer. Avec une spatule, bien racler le plat pour détacher les sucs de cuisson. Ajouter la sauce dans le plat.

Servir chaud.