



PINTADE RÔTIE A LA SAUGE ET A L'ORANGE

Pintade à Gégène

Pour 6 personnes

- 1 pintade de 1,4 kg
- 2 oranges + le jus Oranges non traitées
- 20 feuilles Sauge
- 3 c.à s. Huile d'arachide
- 4 c.à s. Miel
- 40 gr Beurre
- 20 cl. Fond de volaille (à partir de poudre en suivant les indications de la boîte)
- Sel, poivre

Préparation 20 min.

Cuisson 1 h 15 min.

Recette

1. Lavez les oranges, coupez-les en 8 quartiers.
Mettez 5 quartiers et 10 feuilles de sauge à l'intérieur de la pintade avec du sel et du poivre. Ficelez-la, mettez-la dans un plat, arrosez-la d'huile, glissez-la au four préchauffé à 180° C.
2. Faites chauffer le beurre et le miel dans une casserole (surveillez ça brûle très vite).
Lorsqu'ils commencent à brunir, ajoutez le jus d'orange et laissez bouillir 3 min.
3. Arrosez la pintade au bout de 15 min. de cuisson avec le mélange miel-jus d'orange, répartissez le reste des quartiers d'orange et des feuilles de sauge tout autour.
4. Remettez la pintade au four pour 1 heure en la retournant et en l'arrosant très régulièrement jusqu'à ce qu'elle soit légèrement laquée.
5. Sortez la pintade du four, laissez-la reposer sur une grille. Retirez les quartiers d'orange du plat.
6. Filtrez le liquide de cuisson, versez-le dans une casserole, ajoutez le fond de volaille et faites réduire sur feu vif pour épaissir la sauce. Remettez les quartiers d'orange dans la sauce.
7. Servez la pintade dans un plat avec des pommes de terre rattes sautées au beurre et les quartiers d'orange. Nappez de sauce

Septembre 2006, Eric Wuthrich – Henri Guggenbuhl