

Pintade en gratin de cèleri-rave, poires et raisins

Préparation 40 mn

Cuisson 2 h 15

Les ingrédients pour 8 personnes :

8-10 cuisses de pintade
2 cèleris-raves
4 poires conférence
4 c à s de raisins blonds secs
4 gousses d'ail en chemise
3 bâtons de cannelle
2 branches de thym
2 feuilles de laurier
L'écorce d'1/2 orange
2 c à s de beurre salé
2 jaunes d'oeufs
1 botte de cerfeuil ciselé
10 cl de crème liquide
400 g de graisse de canard
Sel et poivre

Dans une grande cocotte, faire colorer à feu vif les cuisses de pintade avec 1 c à s de graisse de canard. Saler et poivrer et déposer les cuisses dans un grand plat allant au four. Ajouter la graisse de canard, l'ail en chemise légèrement écrasé, la cannelle, le thym, le laurier et l'écorce d'orange. Mettre à four préchauffé à 120° et laisser cuire 2 h en arrosant souvent la volaille. Sortir ensuite le plat du four et laisser tiédir. Enlever la peau des cuisses et retirer la chair des os pour l'effiloche.

Couper les cèleris en gros dés et les faire cuire dans de l'eau bouillante salée 12 mn environ. Vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau.

Mixer la moitié des dés de céleri puis incorporer 1 noix de beurre, la crème et les jaunes d'oeufs. Saler et poivrer. Bien mélanger.

Peler et ôter le coeur des poires et les couper en dés. Faire fondre le reste de beurre dans une poêle et quand il mousse ajouter les dés de poire et les laisser légèrement colorer avant de les poivrer.

Mélanger les poires, la purée et les dés de céleri réservés.

Mélanger la chair de la pintade effilochée avec les raisins secs, le cerfeuil ciselé et 3 c à s du jus de cuisson.

Dans un plat à gratin étaler la pintade et recouvrir du mélange de céleri. Faire gratiner quelques minutes sous le gril du four avant de servir.