

Baeckeoffe de pintade aux topinambours et pommes de terre



Préparation : 25 mn

Cuisson : 1 h

Les ingrédients pour 4 personnes :

1 pintade de 1,3 kg

8 pommes de terre charlottes

300 g de topinambours

2 poireaux

6 gousses d'ail

2 oignons

1/2 citron confit au sel

1/2 citron

2 c à s d'huile d'olive

2 brins de thym

2 brins de romarin

1 tablette de bouillon

10 cl de vin blanc sec

Sel et poivre du moulin

Éplucher les pommes de terre, les poireaux, les topinambours et les oignons et les laver. Les émincer finement.

Couper l'écorce du citron confit en dés après avoir retiré la pulpe. Glisser à l'intérieur de la pintade, le demi-citron frais et 1 brin de romarin. Saler et poivrer.

Dans un plat à baeckeoffe ou une cocotte en fonte, disposer harmonieusement les légumes émincés, les gousses d'ail en chemise (avec leur peau) et les dés de citron confit. Diluer la tablette de bouillon dans 25 cl d'eau chaude. Mettre la pintade au centre du plat sur les légumes, ajouter le bouillon, le vin blanc, le thym et le second brin de romarin. Assaisonner et mettre le couvercle.

Cuire à four préchauffé à 250° pendant 55 mn. Laisser reposer 5 mn avant de servir.

Vin conseillé : un pinot gris alsacien

J'ai cuit la baeckeoffe dans une terrine alsacienne traditionnelle je pense que dans un cocotte en fonte la cuisson doit être plus rapide. J'ai mis un citron confit entier.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>