

# Pintade flambée au cognac, marrons et clémentines

Bonjour à toutes et tous

A l'heure où je rédige ce billet, je n'arrive toujours pas à nous projeter sur la configuration des fêtes de fin d'années. Serons-nous en petit comité ou en famille élargie ? Aurons nous des restrictions de déplacements ? La seule chose qui paraît certaine est que tout va se décider au dernier moment et qu'il va falloir s'adapter avec du « *simple, rapide et efficace* ». En conséquence je m'oriente mes recherches de plat de fêtes 2021 vers un mets vite préparé, point trop compliqué et susceptible de régaler les tribus de mes gourmands et de mes proches.

*Susceptible de régaler à Noël* signifie forcément une **volaille** en plat, tradition oblige J'ai trouvé une idée originale dans le *Saveur spécial fêtes édition 2018* : une [pintade](#) rôtie au four, servie avec une sauce flambée et une poêlée de fruits et de marrons. Cuire une volaille au four représente 5 min de préparation et si c'est une label rouge (voire mieux made in Gers :p), elle est excellente dans son plus simple appareil. Une poêlée de fruits et de marrons est tout à fait accordée avec les saveurs que l'on associe Noël. La petite sauce flambée devait apporter la touche d'originalité qui convient. 30 min de préparation maximum, cela semblait idéal.

J'ai donc « crash testé » cette recette fin novembre, y faisant reposer mes espoirs d'une recette de fêtes savoureuse et vite préparée. Pour le vite préparé, cela c'est confirmé. Pour le savoureux, mes gourmands se sont effectivement régalerés. Le flambage au cognac a donné la touche (je cite) « *sympa et original* ». La poêlée d'accompagnement s'associe bien avec la viande. Adjugé, vendu pour Noël.

Cela me fait donc plaisir de partager avec vous cette idée-recette de duo pintade-marrons, version flambée. Peut être vous inspirera-t-elle pour votre menu de Noël (ou plus). Bonne journée.



## **Recette : Pintade flambée au cognac, marrons et clémentines**

**Saison de la recette : Décembre à Mars**

**Temps de préparation : 20 minutes**

**Temps de cuisson : 1 h 15 minutes**

### **Ingrédients**

Pour 4 personnes :

Pour la pintade :

- 1 pintade fermière
- 50 g de beurre
- 1 branche de romarin et une de thym
- 1 verre de cognac

Pour l'accompagnement

- 400 à 500 g de marrons épluchés précuits (en bocal ou frais et précuits à l'eau bouillante)
- 4 à 6 clémentines de corse
- 4 échalotes
- 1 bonne cuillerée à soupe de miel liquide
- 1 bonne pincée de 4 épices
- 20 g de beurre
- Sel et poivre.

## Réalisation

### Étape 1 : La pintade rôtie [1H 30 avant service]

- Passez un peu de beurre sur la peau de la pintade. Placez une branche de thym et de romarin au centre.
- Enfournez pour 1H à 1H15 à 180°C. N'hésitez pas à la sortir de temps en temps pour arroser avec le jus.

### Étape 2 : La poêlée [30 min avant service]

- Épluchez les clémentines, séparez les quartiers. Épluchez et émincez les échalotes. Récupérez les marrons.
- Délayez le miel et les épices dans un peu d'eau.
- Faites chauffer une cuillerée à soupe d'huile d'olive puis faites y revenir les échalotes 2 minutes.

- Ajoutez les marrons et laissez revenir 2 minutes en remuant régulièrement.
- Ajoutez les quartiers de clémentine, le miel délayé dans un peu d'eau. Faites revenir 5 bonnes minutes.
- Salez, poivrez. Réservez à feux doux jusqu'au service.

### **Étape 3 : Le cognac flambé [5minutes]**

5 minutes avant de servir, placez le cognac dans une casserole, faites chauffer puis faites flamber. Laissez flamber (en surveillant bien) jusqu'à ce qu'il n'y ai plus de flammes.

Servez la pintade avec la poêlée de marrons et clémentines. Laissez les convives assaisonner avec le cognac flambé à convenance.

#### **Astuces :**

- Variante autour du duo pintade-marrons: Remplacez les clémentines par des poires, mais n'ajoutez pas de miel.
- Pour les gros appétits, n'hésitez pas à ajouter quelques pommes de terre coupées en gros morceaux dans le plat de cuisson de la pintade. Elles rôtiront au four en même temps.



Pintade flambée marrons et clémentines

---

## Découvrez aussi

Des idées d'accompagnements pour les fêtes:

- [Chou rouge aux pommes, miel et épices](#)
- [Mousseline de patate douce aux épices douces](#)
- [Topinambours rôtis au ras-el-hanout](#)



Chou rouge aux pommes, miel et épices

---