

Pintade rôtie, poires épicées et marrons glacés

Bonjour à toutes et tous

Je vois venir gros comme une maison que cette année, le travail va m'occuper le matin du 24 et rendre la préparation du repas festif difficile. Alors, depuis quelques jours, je cherche des recette vites préparées. Pour le plat, je crois avoir trouvé la bonne recette rapide avec volaille rôtie, et en particulier de la [pintade](#). C'est une volaille somme toute goûteuse, à chair assez fine et pas trop onéreuse. Pour l'accompagner, divers recettes sur le net ont inspiré un mix de

- des marrons glacés (pas la friandise, des marrons cuits avec la technique salée de « glaçage »)
- des poires rôties et épicées

Recette crash-testée auprès de mes gourmands, elle a beaucoup plu : une volaille bien tendre (via la température de cuisson moyennement élevée), une association pintade/poire du tonnerre et poires/marron très sympa. Adjugé validé

Je vous propose donc la recette, à utiliser si pensez disposer de peu de temps pour Noël... ou pour tout autre occasion d'automne hiver. J'espère que cela vous sera utile. Bonne journée !



Haricots tarbais, carottes et sauge – Au Fil du Thym

Recette : Pintade rôtie, poires épicées et marrons glacés

Saison de la recette : Octobre à Mars

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 1H 30 minutes

Ingrédients

Pour 6 personnes :

- 1 belle pintade prête à cuire (environ 2kg) (*)

- 6 poires
- 6 échalotes
- 600 gr de marrons
- 2 gousses d'ail
- une branche de thym
- 100 gr de beurre
- 2/3 cuillère à soupe de miel liquide
- 2 cuillères à café d'épices à pain d'épice
- sel, poivre

Réalisation

Étape 1 : La pintade rôtie [1H30 avant]

- Farcissez l'intérieur de la pintade des gousses d'ail écrasées, la branche de thym, un peu de sel, de poivre et 1 cuillère à café d'épices.
- Épluchez les échalotes et coupez les en deux
- Placez la pintade et les échalotes dans un plat à four (très large, il devra contenir également les poires), badigeonnez la peau de la pintade de beurre fondu, et mettez une petite noisette de beurre sur les échalotes.
- Enfournez pour une heure et demi à 160°C. (**)

Étape 2 : les marrons [Après 45 min de cuisson de la pintade]

- Dans une poêle large, déposez vos marrons.
- Recouvrez d'eau, mettez une fine tranche de beurre et un bouillon de volaille.
- Portez à ébullition, puis une fois celle-ci atteinte, couvrez au 3/4 et baissez à feu doux
- Laissez mijoter à feu doux.

Étape 3 : Les poires [Après 1 heure de cuisson de la pintade]

- Épluchez vos poires, coupez les en quatre.
- Faites fondre une noisette de beurre dans une poêle, puis mettez y vos poires. Faites les cuire 3-4 minutes à feu moyen?
- Saupoudrez d'épices et de miel, mélangez un coup et sortez du feu.
- Sortez votre plat à four contenant la pintade, et déposez les poires sautées sur le côté. Versez un petit fond d'eau [pour éviter que les poires ne crament].
- Enfournez pour le restant de la cuisson, environ 20-25 minutes.

Servez la pintade rôtie, ses poires, et les marrons ensemble.

Astuces :

- (*) volaille prête à cuire = volaille vidée et bridée, que l'on trouve généralement sur les étals des bouchers. n'hésitez pas à demander que cela soit fait si ce n'est pas le cas.
 - (**) Si vous avez la possibilité, n'hésitez pas à arroser la pintade avec un peu de jus et/ou de beurre fondu au cours de la cuisson
 - Si vous jugez la garniture un peu légère, je vous conseille d'ajouter soit des pommes de terres rôties au four façon potatoes soit des légumes rôtis.
-