



Pintade flambée au rhum

Temps de préparation : 45 minutes

Temps de cuisson : 55 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 pintade
- 130 g de beurre
- 1 dl de rhum
- Sel, poivre
- 3 échalotes
- 1 feuille de laurier
- Thym
- 4 tranches de pain de mie

Pour la farce

- 150 g de jambon
- 3 foies de volaille
- 30 g de beurre
- 100 g de mie de pain
- 2 gousses d'ail
- 3 branches de persil
- 50 g de raisins de Smyrne
- 3 cl de rhum
- 3 petits suisses

- 2 œufs
- Sel, poivre

1. Préparer la farce : faire tremper les raisins dans le rhum. Émietter la mie de pain dans une terrine. Ajouter l'ail pilé, le persil et le jambon hachés. Passer les foies de volaille dans le beurre chaud. Les couper en petits morceaux. Les travailler avec la mie de pain, le sel et le poivre, les raisins sans le rhum, les œufs battus et les petits suisses écrasés. Cette farce doit devenir homogène et ferme.
2. Remplir la pintade d'une partie de cette farce (conserver le reste). Recoudre soigneusement l'ouverture. Ficeler la volaille pour maintenir les ailes et les cuisses. L'enduire de 60 g de beurre. Saler et poivrer largement.
3. Beurrer un plat allant au four. Garnir le fond avec les échalotes hachées, une brindille de thym et une petite feuille de laurier.
4. Déposer la pintade dessus et faire cuire 45 minutes à four chaud, 210 °C (th. 7). Arroser souvent la volaille avec le jus et, au besoin, avec un peu de bouillon et de rhum, afin qu'elle ne dessèche pas et que la farce puisse gonfler.
5. Pendant ce temps, griller les tranches de pain de mie. Les beurrer avec le beurre restant quand elles sont chaudes. Les couper en deux et les recouvrir du reste de farce.
6. Quand la pintade est cuite, déglacer le plat avec une cuillerée d'eau bouillante et deux cuillerées de rhum. Faire à nouveau dorer les canapés de pain de mie afin de cuire la farce.
7. Découper la pintade. Couper la farce en rondelles et dresser le tout sur un plat chaud. Garnir avec les canapés et servir le jus bouillant à part. Faire chauffer le reste de rhum. En arroser les morceaux de pintade et flamber devant les convives.