

Pintade farcie

1 pintade d'env. 1.2 kg
50 gr de noisettes
50 gr d'abricots moelleux
1 oignon moyen
Une grosse échalote
150 gr de chair à saucisse
1 jaune d'œuf
1 petit suisse
1 c à soupe de cognac
150 gr de champignons de paris

6 pommes de terre d'environ 100 gr chacune
500 gr de topinambour
Quelques bouquets de choux fleur
Une grosse cocotte en fonte avec couvercle

Mettre les noisettes dans le bol et programmer 4 sec vit 6

Ajouter l'oignon coupé en 2, les abricots, l'échalote et les champignons saler généreusement, programmez 5 sec vit 5

Ajouter le petit suisse, le jaune d'œuf la cuil à soupe de cognac et la chair à saucisse programmez 10 sec sens inverse vit 4, contrôler que le mélange soit bien homogène. Farcir la pintade avec ce mélange

Verser 100 gr d'eau dans la cocotte

Poser la pintade dans la cocotte et mettre les légumes autour (les pommes de terre ne seront pas coupées)

Mettre un morceau de beurre sur la volaille, sel et poivre

Fermer la cocotte et la glisser au four

Faire cuire 1h30 à 200°



