

Fricassée de pintadeaux à la forestière

Pour 8 personnes :

- 4 pintadeaux de 800g chacun
- 800g de champignons des bois (girolles, cèpes, trompettes de la mort....)
- 1 petite truffe brossée
- 10cl de cognac
- 10cl de porto rouge
- 50cl de crème épaisse
- 6 petites échalotes frises
- 150g de beurre
- 1 CS de poivre vert
- Sel, poivre



1. Coupez chaque pintadeau en 4 morceaux. Pelez et hachez finement les échalotes
 2. Dans une sauteuse, faites fondre 50g de beurre à feu moyen. Faites y revenir les morceaux de pintadeaux 4 ou 5mn sans les laisser trop colorer. Salez, poivrez. Ajoutez les échalotes. Mélangez. Laissez étuver 5mn à couvert. Arrosez de cognac. Hors du feu, flambez en arrosant les morceaux de pintadeaux jusqu'à ce que les flammes soient éteintes. Remettez la sauteuse sur feu doux. Arrosez de porto. A la reprise de l'ébullition, ajoutez la crème, poursuivez la cuisson 25mn à couvert sur feu très doux
 3. Faites revenir les champignons à la poêle dans 50g de beurre pendant 10 à 12mn jusqu'à évaporation complète de leur eau, salez, poivrez, réservez. Emincez finement la truffe.
 4. A la fin de la cuisson des pintadeaux ajoutez les champignons dans la sauteuse, la truffe et les grains de poivre vert. Donnez un bouillon pour lier les arômes
- Accompagnement : mélange de riz blanc et sauvage ou pâtes fraîches