

PINTADE A LA CREME D'ECHALOTE

- 1 pintade coupée en morceaux
- 300g d'échalotes
- 10cl de lait
- 25cl de crème épaisse
- 1 carotte
- 1 oignon
- 1 noix de beurre
- 1 cuillerée d'huile
- 1 écorce de cannelle
- 1 petit verre de vin blanc sec
- 1 brindille de thym
- Sel, poivre.



Dans une cocotte, faites chauffer le beurre et l'huile et dorer les morceaux de pintade. Ajoutez l'oignon et la carotte épluchée et émincés, mélangez, arrosez de vin blanc, mettez le thym et la cannelle, salez, poivrez, couvrez et laissez mijoter à feu doux.

Pendant ce temps, épluchez les échalotes, coupez-les en quatre et faites-les cuire dans le lait et la crème salés et poivrés pendant 15mn.

Passez au mixer, ajoutez le jus de la pintade passé, mélangez. Servez la pintade avec sa crème d'échalote.