

Pintade au cidre (Gilou)

Pour 4 personnes :

- 1 pintade de 1,200 kg
- 2 larges bardes de lard 50 g de beurre
- 1 petit pot de crème fraîche
- 50 g de raisins de Corinthe trempés
- 30 mn dans l'eau tiède
- 75 g de noix décortiquées
- 1 verre de cidre
- 1 verre à liqueur de calvados
- sel, poivre



- Enveloppez de bardes de lard la pintade vidée. Placez-la en même temps que les noix et le beurre dans une cocotte sur feu moyen. Ajoutez le cidre, le calvados et la crème fraîche. Salez, poivrez. Couvrez la cocotte et laissez cuire doucement pendant 50 minutes.
- Ajoutez alors les raisins. Laissez cuire le tout pendant 25 minutes environ.
- Sortez la pintade de la cocotte. Retirez les bardes. Placez la pintade dans un plat allant au four et faites-la colorer pendant 10 minutes à four chaud (thermostat 6/7).
- Faites réduire un peu la sauce qui est restée dans la cocotte en la laissant frissonner doucement, sans couvrir.
- Servez la pintade entourée de noix et de raisins et arrosée de la sauce.