



La pintade et figes au safran



Recette
du chef
Jean-Yves Simart
du restaurant
Le Cléo à Luisant.

Préparation 35 mn
Cuisson 2h00

L'économat :

1 pintade
2 oignons émincés
25g de beurre
5cl d'huile
2 petits-suisses
50g de raisins sec golden
200g d'abricots secs
500g de figes sèches (20 pièces)
2g safran
1/2 bouteille de blanc moelleux
1 cuillère café de cumin
1 bâton de cannelle
1 cuillère à soupe de coriandre écrasée
1 cuillère à soupe de fleur d'oranger
1 cube de fond de volaille
Sel poivre

Préchauffer le four à 200°

Farcir la pintade avec les petits suisses que vous avez mélangés avec le cumin, la coriandre le sel et le poivre à votre mesure!

Déposer la pintade dans une plaque à rôtir. Arroser d'un filet d'huile et répartir la moitié du beurre en sommités au dessus. Saler et poivrer à votre mesure.

Cuire au four 1h20 à 180° tout en arrosant la volaille avec son jus de cuisson environ 3 à 4 fois !

Dans une cocotte, faire rissoler les oignons dans le beurre restant.

Une fois les oignons bien dorés, verser le vin blanc, les fruits secs, le safran, le bâton de cannelle, et cuire le tout à feu doux pendant 25 mn environ.

Éliminer le gras de la volaille, verser les fruits autour de la pintade et poursuivre la cuisson pendant 20mn à 150°, Sortie de four pour la déguster, verser la fleur d'oranger en mélangeant délicatement la marmelade de fruits secs au safran.