

Pintade chapon en croute de sel

Pour 6 personnes environ :

- ◆ 1 belle pintade chapon préparée par votre boucher
- ◆ **pour la croute** : 375gr de gros sel, 550gr de farine, 3 blancs d'œuf, 20cl d'eau froide
- ◆ 500 g de **farce forestière de votre boucher**
- ◆ **herbes fraîches** (romarin, thym, sauge, basilic, ...)

Préparation : 15 min

Cuisson : 1 h 30

Coût : env. 4 €/pers

Niveau : Moyen



1. **Faire garnir une pintade chapon** de farce forestière maison de votre boucher.
2. **Préparer la pâte** : pétrir ensemble le gros sel, la farine et les blancs d'œuf. Verser petit à petit l'eau froide et les herbes fraîches hachées. Cette pâte doit être souple mais être assez compacte (comme une pâte brisée). Ajuster en ajoutant un peu de farine si nécessaire.
3. **Etaler la pâte** au rouleau à environ ½ à 1 cm d'épaisseur et **envelopper la pintade chapon** au dernier moment en fermant la pâte au niveau du dos de la volaille (humidifier légèrement au niveau du recouvrement pour bien souder).
4. **Enfourner tout de suite dans un four à 240°C et baisser la température à 180°C au bout de 10 à 15 minutes.**
5. **Finir la cuisson à 180°C** pendant 1h15 à 1h30 (suivant votre four, la taille de la volaille et l'épaisseur de votre croute). **Retourner régulièrement** la volaille dans son plat pendant la cuisson.
6. **Présenter la volaille en croute** et découper la croute aux ciseaux à table au dernier moment.

Vin : Un Bourgueil Drussé Leroy de Restigné 2015

Accompagnement : un risotto champignon et foie gras.

Pour plus de fiches recettes maison, rendez-vous sur
www.boucherie23000.fr