

Fricassée

de pintade au champagne

Couper 2 pintades en 8 morceaux chacune. Dorer au beurre. Ajouter 1 dl de champagne. Etuver 20

mn à couvert. Couper en julienne carotte, poireau et céleri (100 g de chaque). Faire revenir 5 mn dans 2 c. à soupe de beurre. Saler et poivrer la pintade. Entreposer au chaud. Ajouter 1 dl de champagne et réduire de moitié. Incorporer 2 dl de crème. Réduire 3 mn. Battre 1 jaune d'œuf avec 1 c. à soupe d'eau. Ajouter la sauce en remuant. Réchauffer, mélanger aux légumes, rectifier l'assaisonnement et napper la pintade.