

La pintade à la créole

Pour 4 personnes

Ingrédients

1 pintade d'un bon poids; 2 tomates; 2 petits piments verts; 50 g de jambon cru coupé en bandes; 100 g de champignons de Paris; 1 gousse d'ail; 1 dl de riesling; 2 dl de bouillon concentré; 2 cuillerées à soupe d'huile; un peu de persil haché; un peu de basilic en poudre.

Préparation

1. Couper la pintade en deux parties, saler et poivrer. Faire dorer dans l'huile. Ajouter les bandes de lard cru et continuer à dorer. Ajouter tout de suite les champignons de Paris, l'ail, les piments coupés en lamelles fines, les tomates coupées en dés. Faire dorer le tout.

2. Déglacer avec le riesling et laisse réduire un peu. Rectifier l'assaisonnement, puis verser le

bouillon. Laisser cuire sur feu moyen 30 minutes. Juste avant de servir, parsemer de persil haché et d'un peu de basilic en poudre.