



Pintade à la sauce madère

Pour 3 personnes: 1 pintade (env. 1,250 kg), 200 g de champignons frais, 12 petits oignons blancs, ½ pied de veau, 2 c. à soupe de beurre, 1 oignon haché, 2 tomates pelées, 1 bouquet de persil, 1 branche de céleri, 1 feuille de laurier, 2 gousses d'ail, sel, poivre, 1 dl de vin blanc, 2 dl de bouillon de poule, 1 dl de madère.

Couper la pintade en 6 à 8 morceaux. Nettoyer et émincer les champignons. Peler les oignons blancs.

Rôtir les morceaux de pintade, le cou et le pied de veau dans une cuillère de beurre. Ajouter l'oignon haché et faire revenir rapidement. Couper les tomates en deux, épépiner, couper en morceaux et ajouter à la volaille avec le persil équeuté, le céleri, le laurier et l'ail pressé. Saler, poivrer et bien mélanger en déglaçant avec le vin blanc. Cuire 5 minutes et ajouter le bouillon. Couvrir et cuire à petit feu 25 minutes env. Peu avant la fin de la cuisson, dans une autre casserole, faire revenir les petits oignons dans le reste du beurre, ajouter les champignons et faire revenir jusqu'à évaporation du liquide. Rectifier l'assaisonnement. Pendant ce temps, sortir les morceaux de volaille et les garder au chaud. Passer la sauce au tamis et remettre en casserole. Ajouter le madère et recuire pour obtenir une sauce crémeuse. Remettre la volaille dans la sauce et réchauffer. Dresser dans un plat préchauffé. Ajouter les oignons et les champignons et napper de sauce. Saupoudrer du persil haché.

**Pintade à la
sauce madère**

