

Pintade à la varoise

Pour 6 à 8 personnes: 2 pintades; 8 filets d'anchois; 2 grosses cuillères à soupe de câpres; 125 g de beurre; 3 dl de vin blanc; 1 cuillerée à soupe de farine; 2 citrons; sel et poivre.

Découpez les pintades en morceaux. Dans une cocotte, faites fondre le beurre, et faites-y dorer les morceaux de pintade. Salez et saupoudrez de farine. Remuez sans-arrêt pendant six minutes.

Ecrasez les filets d'anchois au mortier et mettez cette purée dans la cocotte avec le vin, les câpres et le jus des citrons. Couvrez la cocotte et laissez cuire, à feu doux, pendant une demi-heure environ. Servez les pintades avec leur jus de cuisson.