

## La pintade aux reinettes

Pour 4 à 6 personnes

*2 petites pintades ou une grosse; 100 g de fines tranches de lard maigre; 4 pommes reinettes; 200 g de champignons de Paris frais; 50 g de fromage blanc; 1 verre de calvados; 1 dl de crème fraîche; sel, poivre; un peu de jus de citron.*

1. Saler et poivrer l'intérieur de la pintade. Battre à la fourchette le fromage blanc et introduire celui-ci à l'intérieur de la volaille. Recoudre avec du fil de cuisine et une aiguille l'ouverture. Poser les bardes de lard de manière à recouvrir le bréchet et les cuisses, puis ficeler sans trop serrer.

2. Faire chauffer le four à forte température et poser la pintade dans la lèche-frite. Faire dorer durant 8 à 10 minutes, puis retirer du four. Remettre au four, baisser la température, arroser de 3 à 4 cuillérées d'eau froide et laisser la cuis-

son se poursuivre pendant 45 minutes en arrosant de temps à autre. Après ce temps, déglacer, égoutter la volaille, verser de l'eau, arroser de calvados et flamber. Retirer à nouveau les pintades, les tenir au chaud dans un plat. Ajouter la crème à la sauce et laisser épaissir en remuant à feu doux.

3. Eplucher et nettoyer les champignons, les couper en lamelles et les faire revenir dans très peu de beurre. Les glisser dans la sauce à la crème, mélanger le tout et retirer du feu. Eplucher les pommes, les arroser avec un peu de jus de citron, les couper en quartiers. Faire fondre très peu de beurre dans une grande casserole et y faire sauter les pommes durant 7 à 8 minutes. Servir la pintade en morceaux sur un grand plat de service avec les quartiers de pommes autour en guise de décoration. Servir la sauce aux champignons en saucière, à part. Le tout doit être très chaud.