

# **Pintade aux échalotes et citrons confits, et au safran**



## Ingrédients :

1 pintade  
10 échalotes  
1 litre de bouillon de volaille  
0,1 g de pistils de safran  
2 citrons confits 10 cl d'huile d'olive  
1 branche de thym  
1 c. à c. de graines de coriandre  
Sel, poivre du moulin  
10 pommes de terre

## Préparation :

### *La veille*

*Faites chauffer l'huile d'olive.*

*Versez-la dans un bol et mettez-y à infuser la moitié des pistils de safran en couvrant d'un film.*

*Faites réduire des trois quarts le bouillon de volaille. Réservez.*

### *Le jour même*

*Epluchez et hachez 5 échalotes.*

*Mélangez la valeur d'une des échalotes hachées avec le reste des pistils de safran.*

*Coupez les citrons confits en 4, prélevez la peau et hachez la. Mélangez avec les 4 échalotes restantes.*

*Découpez la peau de la pintade sur les blancs et les cuisses en passant délicatement la main entre la peau et la chair. Glissez sous la peau les échalotes mélangées aux pistils de safran.*

*Dans une cocotte en fonte, versez l'huile infusée au safran et faites la chauffer. Mettez-y à dorer la pintade de tous côtés. Quand elle est bien dorée, assaisonnez de poivre, sel, thym et graines de coriandre écrasées au mortier.*

*Ajoutez les citrons et les échalotes hachées.*

*Versez le bouillon de poulet réduit.*

*Couvrez et laissez cuire 40 mn environ.*

*Pendant ce temps, placez les 5 échalotes restantes dans un plat au four préchauffé à 180°, pendant 25 mn pour les faire confire dans leur peau.*

*Epluchez et faites cuire les pommes de terre à la vapeur.*

*Quand la pintade est cuite, retirez-la de la cocotte et mixez la sauce au mixeur plongeant.*

*Ecrasez les pommes de terre au presse-purée avec deux louches de sauce. Mettez le reste en saucière.*

*Découpez la pintade*

*Servez très chaud en nappant les morceaux de pintade de sauce.*