

Pintade farcie aux châtaignes et fenouil sur lit de bulbes de fenouil

J'avais préparé des châtaignes au fenouil que j'avais congelées... ne sachant pas trop quoi en faire! Avec la pintade achetée mercredi au marché paysan, je me suis dit que ce serait un bon complément... on ne s'est pas trompé!!! La photo a été prise le soir... quel dommage... ça ne rend pas très bien!



Ingrédients:

- 500 g à 1 kg de châtaignes
- 5 branches de fenouil (feuilles, tiges, graines)
- Gros sel
- 1 grosse pintade (ici une de 2 kg ne provenance de Lagne)
- Huile d'olive
- 100 ml de vin blanc
- Sel et poivre

Préparez la farce aux châtaignes et au fenouil... Dans une casserole, déposez les châtaignes non vérolées (Astuces marrons et châtaignes) rincées avec les tiges de fenouil et une pincée de gros sel. Couvrez, amenez à ébullition. Réduisez le feu au minimum (utilisez un diffuseur de chaleur si vous en avez un!) puis laissez cuire pendant une bonne heure avec un couvercle ou jusqu'à ce que la chair des châtaignes soit tendre. Une fois cuites, coupez les châtaignes en deux, retirez la chair et écrasez-la à la fourchette. Réservez!



Préparez le lit de fenouil... Coupez les bulbes de fenouil en fines lamelles et faites-les cuire à la poêle pendant une vingtaine de minutes et ce dans un filet d'huile d'olive. Assaisonnez et ajoutez-y quelques graines de fenouil fraîches (c'est la saison!!!).

Le montage final... Déposez ce fenouil dans le fond d'un plat à gratin. Déposez-y la pintade farcie de châtaignes au fenouil. Badigeonnez-la d'huile d'olive. Salez et poivrez. Parsemez de graines de fenouil.

Enfournez le plat et cuire à 180°C pendant 1h30 en arrosant la pintade aux 15 à 20 minutes avec un mélange de vin blanc, d'eau, d'huile d'olive et graines de fenouil.

Mes suggestions:

- Pour la farce aux châtaignes, utilisez une cocotte minute avec un fond d'eau... ce sera plus rapide!
- Congelez-le reste de farce si vous en avez de trop.
- A lire... Astuces pour éplucher marrons et châtaignes
- Que faire avec...

