

Pintade farcie à la Truffe et au Foie gras, sauce au Chablis



Ingrédients pour 4 à 6 personnes:

1 pintade fermière prête à farcir	50g de foie gras d'oie en bloc
200g de veau (cru)	1 échalote
150g de chair à saucisse	sel, poivre
50g de mie de pain	2 verres de Chablis
1 verre de lait	1 verre d'eau
1 petite truffe au marc de bourgogne	huile d'olive
1 oeuf	

Préparation:

- Farce:

Hacher le veau, la mie de pain préalablement mise à tremper dans le lait et l'échalote. Dans un saladier, mélanger la viande avec la chair à saucisse et l'oeuf. Saler et poivrer puis incorporer la truffe râpée, 2 cuillères à cafés du Marc de la truffe et le foie gras coupé en dés. On peut éventuellement ajouter un peu de persil haché.

- Remplir l'intérieur de la pintade de farce puis la refermer en cousant les extrémités. Faire chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une cocotte en fonte et y faire dorer la pintade sur toutes ses faces. Mouiller avec le vin et l'eau, saler et poivrer. Porter à ébullition, puis couvrir et laisser mijoter 3/4 d'heure à 1 heure à feu doux. Surveiller en cours de cuisson et ajouter un peu d'eau si besoin.

- Couper la pintade en morceaux, la farce en tranches et servir avec la sauce passée au chinois.

