PINTADE AUX GIROLLES ET CREME AU VIN BLANC DU JURA



Pour 4 personnes Ingrédients :

2 à 3 filets de pintade (environ 500 g) 300 g de girolles 300 g de pommes de terre grenailles 1 branche de feuilles de sauge 5 gousses d'ail 30 cl de crème fraîche 1 verre de vin blanc du Jura 1 verre de fond de volaille

Laver délicatement les girolles puis les essuyer et les laisser un peu sécher. Couper les plus grosses en morceaux.

Laver les pommes de terre et les déposer dans un plat avec quatre gousses d'ail en chemise. Répartir les feuilles de sauge et arroser d'un filet d'huile d'olive. Saler et poivrer.

Faire cuire à 180° pendant 1 heure environ selon la taille des pommes de terre.



Faire dorer dans une cocotte les filets de pintade 5 à 6 minutes sans les retourner. Quand ils sont bien colorés, les déposer dans un plat et terminer la cuisson au four une dizaine de minutes avec les pommes de terre. (Ou les déposer sur les pommes de terre.)

Faire sauter les girolles dans la même cocotte à feu moyen. Au bout de 5 minutes, enlever l'eau de cuisson, remettre les giroles dans la cocotte, ajouter la dernière gousse émincée. Saler, poivrer et laisser cuire une quinzaine de minutes. Réserver les girolles au chaud.

Déglacer la cocotte de cuisson avec un verre de vin blanc. Laisser réduire à feu doux quelques minutes puis ajouter le fond de volaille. Laisser réduire et ajouter la crème. Saler et poivrer.

