

PLANET COOKING

LES PINTADEAUX AU CACAO

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 2 pintadeaux de 800 gr chacun
- 1 tranche de lard
- 6 petits oignons
- 4 cu. à soupe de cacao pur, non sucré
- 2 cu. à soupe de crème fraîche
- 1 bouteille de crémant
- 2 cu. à soupe d'huile d'olive
- 40 gr de beurre
- sel + poivre

GARNITURE

- 3 carottes moyennes
- 1 pied de fenouil
- 2 branches de céleri
- 1 racine de persil
- 4 lamelles de gingembre
- 1 bouquet garni (1 blanc de poireau, ¼ feuille de laurier, 2 brin de thym, 2 brins de persil, 1 branche d'estragon, 1 branche de cerfeuil)

Penser à sortir les pintadeaux du réfrigérateur.
2h au moins avant leur cuisson.

Préparer le bouquet garni

Eplucher les oignons, les carottes, le céleri, le fenouil, la racine de persil.
Couper carottes, céleri, racine de persil en bâtonnets, le fenouil en quatre, laisser les oignons entiers et garder tous ces éléments en réserve.

Couper la couenne du lard, puis couper le lard en dés. Dans une coquille en fonte émaillée, faire fondre le beurre et l'huile d'olive ; dès que ces ingrédients sont chauds, faire rôtir les pintadeaux sur toutes leurs faces en le retournant régulièrement, accompagnés des lardons. Dès qu'ils sont dorés, saler et poivrer l'intérieur, ajouter le cacao en poudre.

Ajouter le bouquet garni et les légumes, ainsi que le gingembre, faire revenir le tout 7 à 8 minutes à feu moyen, puis mouiller avec le Crémant de Bordeaux.

Couvrir la coquille et faire cuire à feu vif afin que la sauce réduise 1/3 ; dès la réduction obtenue, baisser la chaleur et laisser cuire 30 à 35 mn. En fin de cuisson, retirer les pintadeaux de la coquille, les mettre en réserve sur le plat de service chaud que l'on garde à chaleur.

Retirer le bouquet garni et passer tous les légumes au mixer, remettre cette purée dans la sauce, passer au chinois, additionner de crème, rectifier l'assaisonnement, poivrer au moulin.

Découper les pintadeaux et les servir bien chauds arrosés de sauce.