

PINTADE AU CERFEUIL ET AU SAFRAN

- **Type de plat** : Plat principal
- **Note de la recette** :
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Raisonnable
- **Temps de préparation** : 15 min
- **Temps de cuisson** : 45 mn
- **Pays** : France



Ingrédients pour 6 personnes

- 1 pintade d'environ 1,2 kg
- 4 belles échalotes
- 3 cuillères à café de fond de volaille (ou de fond de veau)
- 1 dosette de safran
- 20 cl de crème fraîche
- 1 cuillère à soupe de cerfeuil
- 30 g de beurre ou de margarine
- 2 cuillères à soupe d'huile
- Sel, poivre

Etapes de préparation

1. Découper la pintade en 6 à 8 morceaux. Chauffer l'huile et le beurre dans une grande cocotte ou dans une sauteuse. Y faire dorer de tous côtés les morceaux de pintade.
2. Pendant ce temps, éplucher et émincer les échalotes. Dans une petite casserole, mélanger 3 cuillères à café de fond de volaille (Maggi par exemple) avec 30 cl d'eau. Porter à ébullition en remuant.
3. Retirer les morceaux de pintade de la cocotte et réserver au chaud. Faire fondre doucement les échalotes dans la matière grasse 1 à 2 minutes. Remettre les morceaux de pintade et mouiller avec le fond de volaille. Couvrir et laisser cuire à petit frémissement 20 minutes.
4. Ouvrir la cocotte. Ajouter le safran, la crème fraîche et un peu de sel et de poivre. Bien remuer, couvrir et remettre à cuire à feu doux 20 minutes. En fin de cuisson, ajouter le cerfeuil.

