

Pintade farcie sur lit de chou, carottes et céleri boule



Plat **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 90 mn

J'ai choisi de cuisiner une bonne pintade de la ferme pour notre repas de Pâques. Je l'ai farcie et accompagnée de chou de la motte que j'avais congelé, de céleri boule et de carottes. J'ai choisi la cuisson au four pour qu'elle soit bien moelleuse. Sans plus tarder, voilà ma recette !

Ingrédients

- 1 belle pintade fermière
- 100 g de poitrine fumée
- 200 g de veau haché
- 2 cs de persil haché
- 1 oignon
- 2 clous de girofle
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 100 g de marrons sous vide au naturel
- 75 g de pain de mie rassis
- 100 ml de lait
- 1 oeuf
- sel
- poivre du moulin
- une aiguille et de la ficelle de cuisine
- des carottes
- du chou vert
- 1 morceau de céleri boule
- 2 oignons
- 200 ml de vin blanc sec
- 250 ml de bouillon de volaille

Préparation

- 1 Peler et hacher l'oignon, l'échalote et l'ail. Faire tremper le pain de mie dans le lait. Couper les morceaux de marrons grossièrement.
- 2 Faire revenir la poitrine fumée dans une poêle. La réserver sur un papier absorbant puis la mettre dans le bol du robot.
- 3 La mixer avec l'oignon, l'ail et l'échalote, le pain de mie essoré.
- 4 Verser cette préparation dans un saladier et ajouter le veau haché, les morceaux de marrons concassés, le persil haché, les clous de girofle écrasés et un œuf. Saler, poivrer et mélanger.
- 5 Mettre cette farce dans le ventre de la pintade. Coudre l'ouverture arrière avec de la ficelle de cuisine.
- 6 Préparer tous les légumes. Blanchir le chou quelques minutes dans l'eau bouillante. Eplucher les carottes et les oignons et les couper en rondelles. Eplucher le céleri boule et le couper en petits morceaux.
- 7 Dans un plat allant au four, faire un lit avec tous les légumes, les saler et les poivrer.
- 8 Huiler la pintade et la déposer sur ce lit de légumes. Verser le vin blanc et le bouillon. Couvrir le plat.
- 9 Cuire pendant 1h30 dans un four préchauffé à 200°C (th.6-7). Surveiller la cuisson de temps en temps.
- 10 Servir et déguster... S'il vous reste de la farce, vous pouvez la façonner en petites galettes légèrement farinées et les faire revenir dans la poêle.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

