

La recette de rentrée d'Alexandre Neraudau : FRICASSÉE DE PINTADE AUX MORILLES (pour 4)

Ingrédients :

- 2 oignons
- 2 carottes
- 1 tomate
- 2 branches de céleri
- 40g de morilles sèches (pas en bocal)
- Petites carottes nouvelles (400g)
- Clous de girofle, thym, laurier, 2 gousses d'ail
- Beurre, crème

Hydrater les morilles en faisant baigner dans l'eau (20mn). Couper les morilles et réserver.

Préparer la garniture aromatique : couper les légumes en morceaux moyens à l'exception des petites carottes ; piquer les clous de girofle dans les oignons.

Préparer le bouillon : coupez en 8 morceaux la pintade avec les cuisses et le suprême (la poitrine) et réservez. Concasser la carcasse. Faire mousser le beurre, sans le faire noircir. Colorer la carcasse à feu fort pour obtenir une coloration uniforme. Ajouter laurier, thym et la garniture aromatique préparée : faire suer et remuer pendant 10mn. Puis mouiller avec 1,5 litre d'eau et laisser cuire pendant 20-25mn à feu doux. Passer le jus au chinois.

Faire glacer les petites carottes avec un peu de jus et 50g de beurre. Cuire à feu doux avec couvercle.

Faire saisir les morceaux de volaille, dégraisser puis déglacer (bouillon ou cognac). Laisser réduire en ajoutant les morilles. Saigner avec 40g de farine pour lier le bouillon. Ajouter tout le bouillon et laisser mijoter à faible ébullition pendant 20mn. Dégraisser et ajouter la crème liquide (80g), dégraisser encore.

