



LE CHAPON FIN

TABLE DU BIEN-MANGER
depuis 1895



CHATEAU
CHAUVIN

SAINT ÉMILION GRAND CRU
GRAND CRU CLASSÉ

Pintade des fêtes, farce gourmande Petit épeautre cuisiné comme un risotto aux champignons du moment

Temps de préparation : 1 h

Temps de cuisson : 1 h

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

1 pintade entière fermière

Farce

- 200 g de pain de mie
- 1 échalote
- 2 foies de volaille
- ¼ de botte de persil plat
- 1 œuf
- 10 cl de crème liquide
- Huile (par exemple l'huile de pépins de raisin qui est neutre en goût)
- Sel, poivre

Risotto d'épeautre

- 300 g de petit épeautre (si possible, laisser tremper dans un grand volume d'eau 2h avant la préparation ; dans le cas contraire, le temps de cuisson sera simplement un peu plus long)
- 1 échalote
- 1cl de vin blanc
- Bouillon de légumes ou bouillon de champignons
- 400 g de champignons (mousserons, cèpes, pieds-de-mouton, chanterelles...)
- 100 g de mascarpone
- 100 g de beurre doux
- 50 g de parmesan râpé
- 50 g de parmesan entier
- Huile
- Sel, poivre



LE CHAPON FIN

TABLE DU BIEN-MANGER
depuis 1895



CHATEAU
CHAUVIN

SAINT ÉMILION GRAND CRU
GRAND CRU CLASSÉ

PROGRESSION

Préparer la pintade : lui couper le cou et les ailes, la réserver au frais

Farce

Mettre le pain de mie à tremper avec la crème liquide pendant 5 minutes

Ciseler l'échalote très finement

Hacher le persil plat et le foie de volaille

Dans un saladier, mettre le pain de mie légèrement essoré, le persil, l'échalote, le foie de volaille, le sel et le poivre

Ajouter un œuf entier, et mélanger le tout pour former une belle farce

Insérer cette farce dans la pintade, et ficeler celle-ci pour bien enfermer la farce à l'intérieur

Enfourner la pintade au préalable huilée, salée et poivrée

Cuire 1 h à 180 °C

Risotto d'épeautre

Pour donner plus de goût à l'épeautre, préparer préalablement un bouillon de champignons à partir des parures de champignons non utilisées : les mettre à couvert avec de l'eau et cuire environ 15 min, puis filtrer

Dans une casserole, avec un filet d'huile, faire suer l'échalote ciselée

Ajouter l'épeautre et déglacer avec le vin blanc, puis mouiller à hauteur avec le bouillon

Laisser cuire environ 45 minutes en ajoutant du bouillon dès que celui-ci a été absorbé par l'épeautre (la cuisson peut être plus courte si l'épeautre a été trempé au préalable : diviser le temps de cuisson par 2)

Une fois l'épeautre cuit, ajouter le mascarpone et le parmesan râpé, ajouter le beurre en mélangeant pour une belle texture crémeuse, saler et poivrer à votre convenance

Cuire les champignons à la poêle avec un filet d'huile : démarrer les champignons dans une huile légèrement fumante, jusqu'à obtenir une très légère coloration du champignon

Une fois les champignons cuits, les ajouter au risotto d'épeautre, et terminer par des copeaux de parmesan

Le plat peut être servi avec le jus de la pintade ou un jus de champignon : laisser réduire le reste du bouillon de champignon et y ajouter 30 g de beurre.



LE CHAPON FIN

TABLE DU BIEN-MANGER
depuis 1895



CHATEAU
CHAUVIN

SAINT-ÉMILION GRAND CRU
GRAND CRU CLASSÉ

ACCORD METS ET VINS

Pour accompagner ce plat, nous vous conseillons d'ouvrir une bouteille de Château Chauvin 2014.

Ce millésime raffiné respecte la délicatesse de la chair de la pintade, avec un vin complexe, sur le fruit rouge et les épices, aux tanins mûrs fondants, tout en équilibre et élégance.

Température de service : 18 à 20 °C

Carafer le vin 30 minutes avant le service

