



---

# Château du Breuil

14130 Le Breuil en Auge

Normandie – France

33 (0)2 31 65 60 00

[www.chateau-breuil.com](http://www.chateau-breuil.com)

## Fricassée de pintadeau aux fruits secs et Pommeau de Normandie

**Préparation :** 30mn

**Temps de cuisson :** 45mn

### Ingrédients :

1 pintade (environ 1,6kg) mais surtout fermière afin que la chair soit bien ferme

500g de cèpes frais ou sinon 30g de cèpes secs

4 pommes fermes et acidulées comme la reinette ou Canada

2 beaux oignons paille

15cl de Pommeau de Normandie **Château du Breuil**

10cl de Calvados Château du Breuil

250ml de cidre brut

100g de noisettes décortiquées

100g de raisins secs (malaga)

100g de pruneaux d'agen (moyen) dénoyautés

100g d'amandes émondées

150g de beurre

huile d'olive

20cl bouillon de volaille

1 branche de romarin frais cueilli

1 branche de thym citron (si possible) frais cueilli persil plat et coriande fraîche

1 bâton de cannelle

sel, poivre du moulin (mélange de 5 baies si possible)

ficelle de cuisine sauceline

### Préparation :

1/ Découper la pintade en 4 morceaux et laisser la peau sur chaque morceau : 2 cuisses avec leur gras de cuisse et 2 blancs avec leur aile ficeler chacun des morceaux, en prenant garde avec les blancs de commencer à rouler le blanc afin que l'aile soit sur le dessus.

saler et poivrer chaque morceau

2/si les cèpes sont secs les faire tremper 30mn dans de l'eau tiède

3/Dans une sauteuse, faire fondre 75g de beurre avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Y ajouter ensuite les morceaux de pintade et les faire dorer de tous les côtés. Pendant ce temps couper les 4 pommes en 2 et les évider et dans une seconde sauteuse faire fondre le reste de beurre avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, y ajouter les 8 morceaux de pommes et les laisser colorer à feu doux en les retournant délicatement et régulièrement.

4 / Une fois que les morceaux de pintade sont colorés, les flamber avec 5cl de calvados, ajouter les oignons émincés grossièrement, puis mouiller avec le Pommeau de Normandie et ensuite 100ml de cidre. Couvrir 5mn à feu très doux

5/Les pommes étant colorées, les flamber avec le reste de calvados et ensuite mouiller avec le cidre restant, couvrir et laisser cuire à feu très doux jusqu'à ce que les pommes aient bu toute la fondue de cidre et de pommeau. Réserver ensuite les pommes au chaud et à couvert pour ne pas qu'elles sèchent.

6/Revenons à la pintade, après ces 5 mn de tout petit bouillon, incorporer le bâton de cannelle, les fruits secs, le romarin et le thym citron.

Laisser mijoter 10 à 15mn à feu doux, ajouter le bouillon de volaille et retirer le bâton de cannelle, laisser à nouveau mijoter à feu doux pendant 10 à 15 mn en fonction de l'évaporation du fond de sauce. Notre sauce doit être souple mais pas trop liquide, sinon l'épaissir avec un peu de sauceline afin de rectifier son velouté

7/En dernier lieu ajuster l'assaisonnement avec sel et poivre du moulin.

Enfin dresser dans un plat de service ou à l'assiette la viande recouverte de sa sauce, disposer les fruits secs et les pommes "tatin", parsemer de persil et de coriande fraîche finement ciselés.

**Recette du restaurant LA BAPTISTINE à la ferme Couderc - F-47440 PAILLOLES**

[la.ferme.couderc@wanadoo.fr](mailto:la.ferme.couderc@wanadoo.fr)

**Bon appétit**