



Pintade sur lit de choucroute

Ingrédients :

- ◆ 1 grosse pintade
- ◆ 1 kg de choucroute crue
- ◆ 100 g de lard fumé
- ◆ 1 feuille de laurier
- ◆ Quelques baies de genièvre
- ◆ Sel Poivre

Préparation :

Faire blanchir la choucroute dans de l'eau bouillante salée pendant 5 mn, puis égoutter-la, la rafraîchir sous l'eau froide et égoutter de nouveau.

Couper la pintade en quatre, tailler le lard en gros dés.
Peler l'oignon et le couper en quatre.

Faire chauffer l'eau dans la partie inférieure d'un appareil à vapeur.
Dans le panier supérieur, étaler une couche de choucroute. Disposer dessus les morceaux de pintade, le lard, les oignons, les feuilles de laurier et les baies de genièvre.

Saler et poivrer. Couvrir le reste de la choucroute.

Faire cuire à couvert, sur feu moyen, pendant 1h15 environ.

Dresser dans un plat chaud avec des pommes de terre par exemple