

COCOTTE DE PINTADE AUX DEUX RAISINS



©FRANCK SCHMITT


INGRÉDIENTS :


- 1 pintade de 1,2 kg
- 2 grappes de raisin
- 1 oignon
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 verre de cognac
- 60 cl de vin blanc sec
- 200 g de raisins secs
- 3 branches de romarin
- Sel, poivre


RECETTE :

1. Passez les grappes de raisin sous l'eau, essuyez-les et égrainez-les. Pelez et émincez l'oignon.
2. Faites chauffer l'huile dans un cocotte et faites-y dorer la pintade de tous les côtés. Ajoutez l'oignon, versez le cognac et flambez.
3. Laissez cuire 3 min, puis déglacez avec le vin blanc. Versez un petit verre d'eau et les raisins secs. Salez, poivrez et ajoutez le romarin. Laissez mijoter 40 min, puis incorporez les raisins frais.
4. Poursuivez la cuisson 20 min en remuant délicatement. Servez bien chaud.

PRÉPARATION :

 20 minutes

 70 minutes

 6 personnes

 Facile