

Poule faisane (ou pintade) farcie sauce aux raisins secs et à l'Armagnac

Les ingrédients pour 2-3 personnes (4 si c'est une pintade)

1 poule faisane ou 1 pintade
1 échalote
55 g de raisins secs
3 chipolatas de volaille aux herbes (qui tiennent lieu de chair)
1 pincée de 4 épices
1 pincée de muscade
Un peu de persil
1 tranche de pain de mie trempée dans du lait
5 c à s d'Armagnac
1 oeuf
1 carotte
1 oignon
20 cl de crème fraîche liquide
5 cl de fond de volaille
Beurre, sel et poivre

Préparation de la farce :

Faire tremper les raisins secs dans de l'eau tiède pendant 1 h ou les mettre dans un récipient avec de l'eau au M.O. 30 s environ à 900w. Faire revenir l'échalote hachée dans un peu de beurre pendant 2-3 mn. Essorer la mie de pain trempée dans le lait. Dans un saladier récupérer la chair des chipolatas, ajouter les échalotes revenues, la mie de pain, les raisins secs égouttés, du persil, muscade, 4 épices, 2 c à s d'Armagnac, sel et poivre et bien mélanger. Battre l'oeuf avec une fourchette et en mettre la moitié dans la farce. Mélanger à nouveau. Farcir la volaille avec ce mélange et coudre l'ouverture. Il me restait de la farce que j'ai emballée dans du papier alu pour la cuire avec la volaille, donc pour une pintade vous aurez assez de farce.

Dans une cocotte faire dorer la poule faisane sur toutes ses faces dans un peu de beurre. Quand elle est dorée, la retirer et la réserver. Mettre dans la cocotte l'oignon et la carotte émincés et les faire revenir à feu moyen. Après 3 mn environ remettre la poule faisane ainsi que la farce restante mise dans de l'alu, ajouter un peu d'eau et couvrir. Laisser cuire 40 mn environ à feu doux. Pour une pintade il faudra compter un peu plus longtemps en fonction du poids.

Quand la volaille est cuite la retirer et l'envelopper dans du papier alu. La réserver. Vous devez avoir plein de sucs de cuisson que vous allez déglacer avec 3 c à s d'Armagnac et le fond de volaille en grattant la cocotte avec une spatule. Passer le jus obtenu au chinois et le récupérer dans une casserole. Ajouter la crème et les 20 g de raisins secs restants, faire épaissir la sauce. Découper la volaille et servir à l'assiette avec la farce découpée et du riz. Napper la viande sauce.

Si vous faites une pintade, comme c'est pour 4 personnes mettez un peu plus de fond de volaille et de crème pour avoir suffisamment de sauce et ajuster la quantité de raisins secs. Je n'ai mis que la moitié de l'oeuf (c'était un + de 70 g) mais je pense qu'un petit oeuf entier doit convenir.

Péché de gourmandise
<http://pechedegourmand.canalblog.com>