

# Pintade à la choucroute

**Temps de préparation : 30 minutes**

**Temps de cuisson : 1h20**

**Ingrédients (pour 4 personnes) :**

- une belle pintade fermière
- 500 g de choucroute crue
- 2 oignons émincés
- 100 g de raisins sec (ou lardons allumettes)
- 1 bonne cuillerée de graisse de canard
- sel, poivre
- 2 clous de girofle
- une feuille de laurier
- 35 cl de cidre brut
- 20 g de beurre fondu

***Préparation de la recette :***

Faire suer les oignons dans la graisse de canard, ajouter la choucroute bien essorée, cuire 10 mn sur feu doux en remuant. Verser le cidre et les raisins secs, le sel, poivre, laurier et girofle. Cuire 15 mn laisser refroidir.

Laver et sécher la pintade, la farcir de choucroute, coudre l'ouverture et la brider, la placer dans un plat à four, l'arroser de beurre fondu, la cuire 20 mn à four chaud (Th 8).

Après ce temps placer le reste de choucroute dans le fond du plat, mettre la pintade dessus et poursuivre la cuisson 1h à four plus doux Th 6. Pour vérifier la cuisson enfoncer la pointe d'un couteau dans l'aine de la pintade, le jus ne doit pas être rouge.

