



WILLIAM

CIDRE PREMIUM CIDER

Cuisse de pintade, aux pommes et au cidre William

Ingrédients: cuisse de pintade, pomme, échalote, bouquet de persil garni, cidre, beurre, crème liquide

La recette :

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients pour 4 personnes :

4 cuisses de pintade

6 pommes

4 échalotes

1 bouquet de persil garni

473 ml de cidre William

100g de beurre

150 ml de crème liquide

1 cuillère de sucre

Sel et poivre



Eplucher les échalotes et les hacher.

Faire chauffer 30g de beurre dans une cocotte et faire revenir les cuisses de pintade pendant une dizaine de minutes, en les retournant souvent. Saler et poivrer. Jeter la graisse de cuisson après avoir retiré la volaille. Eplucher 2 pommes et couper leur pulpe en petits morceaux. Faire fondre les échalotes hachées dans 20g de beurre, ajouter les morceaux de pommes et mélanger, puis remettre les cuisses de pintade, arroser de cidre William et mélanger. Ajouter le bouquet de persil garni puis couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 20 minutes, en remuant assez souvent. Eplucher les 4 autres pommes, les couper en quartiers et faire dorer, dans une poêle, avec 50g de beurre ; puis saupoudrer de sucre et laisser caraméliser, à feu doux. Retirer la viande de la cocotte, jeter le bouquet de persil garni et ajouter la crème dans le jus restant. Laisser mijoter quelques minutes, puis saler et poivrer.

Servir les cuisses de pintade bien chaudes, avec les quartiers de pommes et napper le tout avec la sauce à la crème.

Astuce : Pour plus de saveur, utiliser des pommes de variétés différentes et ajouter éventuellement, une pointe de cannelle avant de caraméliser.

Dégustez avec un Cidre William !