

## Pintade aux citrons

- 1 pintade fermière
- 1 gros citron jaune non traité avec quelques feuilles
- 2 feuilles de combawa
- 1 petit bouquet de thym
- 1 demi céleri-rave
- 3 blancs de poireaux
- 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

Taillez le céleri-rave en grosses frites, les blancs de poireaux en tronçons de 5 cm. Disposez-les dans un plat à tajine, arrosez-les d'huile d'olive et assaisonnez-les de sel et de poivre.

Assaisonnez l'intérieur de la pintade, glissez le bouquet de thym. Ficelez la pintade : pas dans la grande tradition bouchère, effectuez plusieurs passages pour obtenir des croisillons. Coupez le citron en 8 ou 10 tranches, glissez-les sous les croisillons de ficelle. Glissez également les feuilles du citron et les feuilles de combawa.

Couvrez et enfournez le tajine une heure à 180°C. Dégustez la pintade avec les citrons confits et les légumes fondants.

