

Pintade et bûche de chou aux marrons

1 pintade fermière des Landes
6 à 8 feuilles de chou vert
400 g de marrons au naturel
2 échalotes
2 grosses cuillerées à soupe de fond de veau bien réduit,
2 louches de bouillon de volaille
un litre de bouillon de légumes
1 pincée de curcuma
40 g de beurre
1 filet d'huile d'arachide

Faites suer dans une sauteuse les échalotes hachées avec le beurre, ajoutez les marrons au naturel et le fond de veau bien réduit, le bouillon de volaille, le curcuma, du sel et du poivre. Laissez mijoter une quinzaine de minutes jusqu'à ce que les marrons soient bien fondants et le bouillon totalement absorbé. Pendant ce temps, faites blanchir les feuilles de chou vert (sans les côtes), égouttez-les puis disposez-les sur une feuille de film transparent.

Étalez la farce aux marrons sur un tiers de la surface de feuilles de chou. En soulevant le film transparent, roulez les feuilles de chou - comme pour un biscuit roulé à la confiture - et façonnez ainsi une bûche. Conservez-la quelques heures ou toute une nuit au réfrigérateur.



Pochez la pintade pendant une quinzaine de minutes dans le bouillon de légumes, à petits frémissements.

Egouttez la pintade et déposez-la dans une cocotte avec un filet d'huile d'arachide et un peu de beurre. Continuez la cuisson à couvert pendant une bonne quinzaine de minutes. Déposez la bûche (sans le film plastique) dans la cocotte à côté de la volaille, arrosez-la du jus de cuisson et laissez cuire encore 20 minutes. Coupez des tranches épaisses de bûche de chou aux marrons et dressez-les dans chaque assiette sans oublier de les arroser encore une fois de jus de cuisson.