

Cocotte de pintadeau fermier aux truffes et légumes d'hiver

Pour 4 personnes :

2 pintadeaux fermiers de 600 g attachés et vidés	
2 pièces d'endives	4 tranches de jambon cru
100g de pommes de terre rattes	200 g de racine de persil
50 g de marrons	1 pièce de potimarron
1 dl de fond brun	50g de beurre
1 petite truffe noire	sel, poivre,
200g de pâte à pain	1 jaune d'œuf
1 cocotte en fonte ou en terre	

Pour les pintadeaux : Beurrer et saler les volailles. Les colorer de toutes parts dans une poêle bien chaude avec un peu d'huile. Une fois bien colorées, les disposer dans la cocotte en laissant un espace entre elles.

Pour les légumes : Cuire les endives 10 minutes à l'eau salée et légèrement safranée puis les rafraîchir dans un bain d'eau glacée. Les couper en 2 et les entourer d'une tranche de jambon, et les mettre avec les pintadeaux. Peler le panais (ou les racines de persil) et le potimarron et les tailler en gros morceaux de taille identiques. Faire légèrement colorer chaque légume dans une poêle avec une noix de beurre en prenant soin de les assaisonner puis les disposer en cocotte.

Finition: Couper les truffes en fines lamelles et les répartir sur les volailles et dans les légumes. Ajouter le fond brun assaisonné dans la cocotte. Puis mettre le couvercle. Abaisser la pâte à pain de façon à former une longue bande de 4 cm de large qui fera le tour de la cocotte. Puis coller cette pâte au jaune d'œuf sur le couvercle afin de fermer hermétiquement la cocotte. Cette opération permet aux arômes de la truffe de se diffuser dans la viande et non dans le four. Dorer la pâte avec le restant d'œuf.

Cuisson : Dans un four préchauffé à 200°C, glisser votre cocotte durant 45 minutes. Une fois cuit, ouvrez la cocotte sur table et découper votre volaille.

Saison du Plat: Hiver

Le Vin qui lui va: un joli rouge fruité style Gamay