

# PINTADE DE NOËL EN SALMIS

## Maison Oppoca 2023



Les Fêtes de Noël sont toujours une occasion de cuisiner les meilleurs produits du marché et de saison. Souvent, les grosses volailles sont privilégiées, autant pour pouvoir les partager entre les convives car elles sont cuites et servies entières, que pour leur goût et les différentes façons de les préparer. La dinde aux marrons et le chapon de Bresse à la crème sont très généralement les mets que l'on retrouve sur nos tables, mais pour ce Noël 2023, la Maison Oppoca d'Ainhoa a choisi la pintade... provenant de la société ALDABIA, à Ossès, dans les Pyrénées Atlantiques.

Née au Pays Basque, élevée en plein air, nourrie naturellement, abbatue et transformée dans les nouveaux locaux de production flambant neufs de cette belle entreprise locale, cette pintade est une viande d'exception qui va devenir la pièce principale du menu de notre Réveillon, et grands et petits se régaleront de la recette re-visitée de ce plat...!

Profitant des traditions de Décembre, la marinade de base sera comme un vin chaud alsacien aux épices, fort d'arômes et d'agrumes, et la sauce sera riche, épaisse et douce comme un salmis. Les garnitures seront simples et efficaces, avec un petit clin pour Lyon, la capitale gastronomique de notre pays, et pour Yorkshire en Angleterre, pour un petit "croquant-moelleux"...



[chef-louis@hotmail.com](mailto:chef-louis@hotmail.com)

### **Ingrédients pour 4 personnes:**

- 1) 1 pintade/ALDABIA/plumée et vidée/avec foie et coeur
- 2) pour la marinade:
  - 3 + 3 = 6 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
  - 4 clous de girofle/entiers
  - 4 anis étoilées/entières
  - 4 feuilles de laurier/entières
  - 1 belle orange sanguine bien mûre/lavée et coupée en rondelles
  - 1 beau citron jaune bien mûr/lavé et coupé en rondelles
  - 5 échalottes grises moyennes/lavées, pelées et ciselées grossièrement
  - 2 carottes moyennes/lavées, épluchées et coupées en grosses rondelles
  - 50 grs de jambon cru/Ferme URONAKOBORDA d'Ainhoa/coupé en fines lanières
  - 10 petits champignons blancs de Paris/lavés et entiers
  - 4 petits oignons blancs/juste la tête et sans le vert des tiges/laves
  - 1 petite cuillère à café de Piment d'Espelette moulu/au gout
  - 1 bouteille de bon vin de Bordeaux ou un Irouleguy/750 ml
  - 50 ml d'Armagnac
  - gros sel de Salies-sur-Béarn/au goût
  - mélange de 5 baies de poivre/au goût
- 3) pour la farçe:
  - 100 grs de bonne chair à saucisse
  - 25 grs de lardons fumés/coupés en dés
  - 5 grs de feuilles d'estragon/sec ou frais
  - 1 gros oeuf/plein air/ALDABIA
  - 1 belle tranche de pain de campagne ou pain complet
  - 2 cl de lait entier

### **Voici donc la recette de notre "Pintade de Noel en Salmis":**

- 1) la veille du repas; dans une cocotte en fonte, genre LE CREUSET (avec couvercle), faire revenir à feu moyen, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge, les clous de girofle, l'anis étoilée, les feuilles de laurier, les échalotes, les carottes, le jambon cru de la Ferme URONAKOBORDA, les petits champignons blancs de Paris et les petits oignons blancs, pendant 3 à 4 minutes; saler; poivrer; puis réserver et laisser refroidir dans la cocotte fermée avec son couvercle
- 2) préparer la farçe; faire tremper le pain de campagne dans un bol avec le lait entier
- 3) dans un autre bol, plus grand, mélanger la chair à saucisse avec le lard fumé, les feuilles d'estragon, l'oeuf et le pain trempé mais égoutté de son lait; pas besoin de re-saler et re-poivrer car le lard fumé fera son affaire, là; bien malaxer de façon homogène et former une boule



- 4) farçir la pintade avec cette boule de mélange de chair de saucisse; puis ficeler les pattes, en les croisant, pour fermer l'abdomen de la pintade, simplement
- 5) avec un autre morceau de ficelle de boucher, envelopper les ailes avec les blancs; serrer fort
- 6) dans une poêle, faire revenir dans 3 cuillères d'huile d'olive extra vierge, la pintade entière; saler; poivrer; retourner le volatile toutes les 3 à 4 minutes afin de cuire l'ensemble de l'extérieur de la volaille, sur tous les côtés
- 7) faire chauffer dans une casserole 750 millilitres de vin rouge de bon vin Bordeaux avec 50 millilitres d'Armagnac; laisser brûler l'alcool jusqu'à ce que les flammes diminuent
- 8) ajouter les rondelles d'orange et de citron, le foie et le coeur, coupés en petits morceaux
- 9) laisser cuire 5 minutes puis mixer le tout, très fin
- 10) verser ce liquide sur la pintade rôtie qui est alors dans un autre récipient, et ajouter le Piment d'Espelette
- 11) laisser tremper la pintade quelques minutes; transvaser le tout dans la cocotte initiale
- 12) faire cuire à feu très doux pendant deux heures maximum; puis laisser refroidir et conserver ensuite au frigidaire
- 13) préparer le salmis la veille du jour du repas; la faire mijoter à nouveau pendant 30 minutes, juste avant de la servir; le même vin qui a été utilisé pour préparer le salmis sera celui servi à table
- 14) servir la pintade découpée en quart sur des tranches de pain grillé et bien aillé

**Vins rouges pour un accord gourmand:** Bordeaux rouge, Saint-Émilion Grand Cru, Pessac Léognan, etc.

**Garnitures du plat, pour un plat très coloré et par personne:**

- 1 tomate-cerise cocktail rôtie au four, en mode provençal
- petits pois à la française avec lardons et julienne de laitue
- 1 mini poivron jaune rôti
- 1 mini poivron rouge rôti
- 1 pièce de Yorkshire pudding



## RECETTE DU YORSHIRE PUDDING



### Ingrédients pour 4 personnes:

- 3 gros oeufs/plein air/ALDABIA
- 25 cl de lait entier
- 125 grs de farine type 55
- huile de tournesol
- sel de Salies-sur-Béarn (1/2 cuillère à café) et un peu de poivre noir

### Réalisation:

- 1) la veille ou au moins deux heures avant, mélanger les œufs, le sel, le poivre et le lait
- 2) ajouter la farine tamisée peu à peu pour obtenir une pâte uniforme (cette opération peut se réaliser au mixeur)
- 3) laisser reposer au frigidaire au moins deux heures
- 4) sortir un peu avant afin de la cuisiner à température ambiante
- 5) préchauffer le four à 220° Celsius
- 6) y placer un moule à 4 muffins (silicone ou pas)
- 7) lorsque le four est arrivé à température, verser un fond d'huile dans chaque gobelet
- 8) remettre le plat au four; quand l'huile est chaude, répartir rapidement et à la louche la pâte dans les moules
- 9) laissez cuire 15 à 20 minutes à 220° Celsius en surveillant mais sans ouvrir le four
- 10) les puddings doivent être bien dorés et avoir quadruplé de volume
- 11) servir immédiatement; et si les puddings retombent : c'est normal...





Chef Louis GIROUD

**Maison Oppoca, Ainhoa, Pyrénées Atlantiques**

**BON APPÉTIT ET JOYEUX FÊTES À TOUTES ET À TOUS !**



[chef-louis@hotmail.com](mailto:chef-louis@hotmail.com)