

Pintade aux truffes

Ingredients: 1 pintade de 1 kg. environ, 150 g. de jambon cru coupé en tranches fines, 3 feuilles de laurier, 2 feuilles de sauge, sel et poivre, 50 g. de beurre, 4 cuillères d'huile, 5 ou 6 cuillères de cognac, 1 tasse de bouillon, 1 petit verre de Marsala, 1 petite truffe.

Flamber la pintade, lui couper la tête et la vider des entrailles (en gardant le Foie de côté), la laver avec de l'abondante eau froide et l'essuyer, y introduire un peu de sel, le laurier et la sauge, la barder avec les tranches de jambon cru et brider le tout avec d fil à coudre. Faire roussir avec huile et beurre, dès qu'elle aura rejoint la couleur désirée, arroser avec le cognac et la laisser évaporer, mouiller ensuite avec le bouillon. Lorsque la pintade sera bien cuite, la couper en morceau. Faire cuire le foie dans le fond de cuisson, passer au tamis et délayer avec le vin Marsala. Verser la sauce bouillante sur la pintade et la recouvrir par de fines lamelles de truffe.

