

PROVERBE DU MOIS

Froid et neige en décembre, du blé à revendre
Noël au balcon, Pâques au tison

RECETTES DU MOIS

Pintade fermière aux châtaignes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

500 g de châtaignes d'Ardèche au naturel (entières épluchées), 1 pintade fermière, 10 g de cèpes secs, 8 figues sèches, 2 gousses d'ail, 1 brin de thym, 4 feuilles de châtaigner, 3 oignons doux, 2 cl d'huile d'olive, 5 cl de vinaigre de figue, 2 dl de jus de volaille, 3 cl d'huile de noisette.

Préparation de la recette :

Tailler la pintade à cru en quatre à six morceaux (réserver la carcasse) et les colorer au beurre ; ajouter 1 oignon, les garnitures (cèpes et 4 figues), l'ail et le thym, et cuire à couvert. Colorer la carcasse, déglacer avec le vinaigre de figue deux ou trois fois, ajouter le jus de volaille, filtrer et monter à l'huile de noisette au moment de servir.

Cuire les châtaignes et les colorer à la poêle, les envelopper avec les 2 oignons restants et les 4 autres figues dans les feuilles de châtaigner et mettre au four à couvert dans une cocotte. Dresser les morceaux de pintade avec la garniture (cèpes, figues, et châtaignes).



La cacasse à cul nu

(Recette ardennaise)

Ingrédients (pour 4 personnes) :

4 belles tranches de lard maigre
1 kg de pomme de terre longues à chair ferme type Charlotte
2 oignons et 2
3 gousses d'ail
1 branche de thym
2 feuilles de laurier
2 cuillères à soupe de farine
4 cuillères à soupe d'huile
4 saucisses fraîches
sel et poivre

Préparation de la recette :

Faire cuire les saucisses dans l'eau pendant 30 min.

Pendant ce temps, couper les oignons en 4. Eplucher les pommes de terre et les couper en 4, les laver.

Dans une cocotte en fonte, faites revenir à feu moyen les tranches de lard et les oignons coupés en rouelles et éventuellement un peu d'huile. Laissez roussir légèrement. Lorsque le contenu est bien doré, retirez-le de la cocotte et mettez de côté.

Mettre les pommes de terres dans le mélange des lardons et d'oignons. Saupoudrer de farine et bien remuer. Verser 1 litre d'eau, remuer et ajouter une branche de thym, une feuille de laurier, les gousses d'ail, du sel et du poivre. Incorporer les saucisses précuites.

Poursuivre la cuisson 1 heure. Avant de servir, parsemez le plat de persil frais; Vous pouvez remplacer la viande de porc par des blancs de poulet et l'accompagner d'une salade fraîche.

