

## PINTADE AU RAISIN et Quenelles



### Pour 4 personnes :

1 pintade fermière d'1,5 kg environ, foie, cœur et gésier de volaille  
1 petit oignon, sel, poivre  
2 belles grappes de raisin Italia  
50g de beurre, 1c. à s. bombée de farine, Worcestershire Sauce (en épicerie fine)  
4 quenelles de volaille ou nature  
Chair à saucisse à peu près le même poids que les abats.

-Faire pocher 1/3 du raisin avec sa tige 5 à 10mn, tirer sur les grains pour les épépiner. Conserver l'eau de cuisson.

Éplucher si possible les autres grains puis épépiner en ouvrant sur le côté. Sur cette dernière partie de raisin, en prélever une moitié, l'écraser au mixeur pour obtenir du jus.

-Préchauffer le four à 180°

-Faire une farce en hachant abats, oignon, sel, poivre, les grains blanchis, ajouter la chair à saucisse en remplir la pintade. Mettre au four 180°, 30mn.

-Faire une sauce blanche : faire fondre à feu doux le beurre, y verser la farine, quand il est fondu, Délayer avec un fouet, progressivement sur feu doux avec le jus de raisin et compléter avec une partie de l'eau de cuisson des raisins jusqu'à l'obtention d'une sauce nappante. Sel, poivre et une petite cuillère à soupe de Worcestershire sauce.

-Répandre cette sauce sur les quenelles et les grains de raisin épluchés et épépinés. Les disposer autour de la pintade (ou dans un autre plat si vous ne voulez pas trop les imprégner de graisse) et remettre au four 10mn environ.

### **Pour 8 quenelles nature :**

250 ml d'eau, 50 g de beurre, Sel, 175 g de farine type 55 ou 45, 3 œufs

**La pâte (= la panade) :** dans une casserole, porter à ébullition 250 ml d'eau salée et 50 g de beurre. Verser 175 g de farine d'un seul coup hors du feu. Mélanger vigoureusement. Laisser cuire 5 mn à feu doux, en remuant pour dessécher la pâte. Retirer du feu et incorporer les 3 œufs un à un en mélangeant entre chaque œuf vigoureusement Laisser refroidir

**Le façonnage en quenelle :** déposer la pâte sur un plan de travail fariné et se fariner les mains. 2 façons de pratiquer : faire un gros boudin d'environ 3 cm de diamètre sur une plan de travail fariné puis le couper en tranches d'environ 10 cm. Façonner chaque tranche en quenelle en la faisant rouler sur la planche puis entre ses mains. Autre façon rapide prendre de la pâte avec une grande cuillère farinée et ainsi façonner les quenelles une à une

**Le pochage :** porter une grande casserole d'eau à ébullition pour y faire pocher les quenelles jusqu'à ce qu'elles remontent à la surface, les égoutter:

Les passer au four à 180° dans une sauce de votre choix, pendant 10 à 15mn, jusqu'à ce qu'elles aient gonflé.