

# La recette de notre chef cuisto : Sylvain NALPON

## Curry de Pintade à la coriandre

---

- 1 pintade
- Huile d'olive et beurre
- Sel, Poivre du moulin
- 5 gousses d'ail mixé
- 20g de gingembre épluché et mixé
- 2 feuilles de laurier
- 20 graines de coriandre concassées
- 1 cuillère à café de curcuma en poudre
- $\frac{1}{2}$  cuillère à café de piment de cayenne
- 1 bouquet de coriandre fraîche
- 250g Crème crue
- Du vin blanc
- 2 gros Oignons
- 3 grosses Carottes



Sortir la pintade du frigo 30 min à 1H avant de la cuisiner

\*Lever les cuisses et les suprêmes de pintade comme pour un poulet les saler et poivrer

\*Découper les suprêmes en 3 morceaux et les cuisses en 2 morceaux et concasser la carcasse

\*Dans un faitout mettre du beurre et de l'huile d'olive à chauffer et faire dorer les sur chaque face les morceaux de pintade ainsi que les morceaux de carcasse

\*Une fois dorés, débarrasser et réserver

\*Retirer l'excédent de gras du faitout

\* ajouter les graines de coriandre, le curcuma et le piment de cayenne afin de les faire torréfier (surtout de pas brûler)

\* ajouter les oignons émincés, les carottes découpées en rondelles et le mélange d'ail et gingembre mixé et faire dorer l'ensemble

\*remettre les morceaux de pintade

\*déglacer avec le vin blanc, laisser réduire et ajouter la crème, et ajouter de l'eau à hauteur, saler et poivrer à votre goût. Couvrir et laisser cuire 20 à 30 minutes

\*Vérifier la cuisson des morceaux de cuisses de pintade et l'assaisonnement, retirer du feu

\*Parsemer de coriandre fraîche ciselée et servir avec un riz pilaf