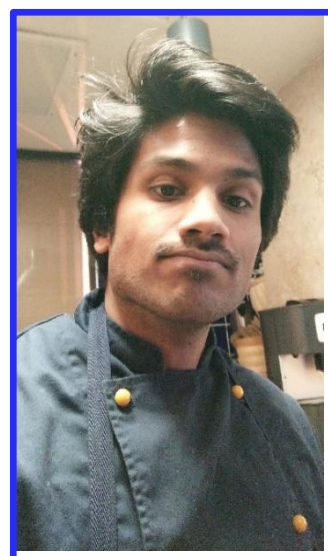


Pintade au barbecue

- 1 pintade
- Huile d'olive
- jus de citron jaune
- Sel, Poivre du moulin ou piment de Cayenne
- Du porto rouge
- 2 Oignons mixés
- 6 gousses d'ail pilé ou mixé
- Fleur de thym ou romarin



La veille ou quelques heures avant :

*Préparer la marinade avec l'oignon mixé, l'ail mixé, le jus de citron (à votre goût), la fleur de thym ou romarin et le porto (à votre goût selon si aimez beaucoup le côté sucré salé ou pas), saler et poivrer, rectifier l'assaisonnement si nécessaire

*Lever les cuisses et les suprêmes de pintade comme pour un poulet, garder la carcasse pour réaliser un bouillon

*Verser la marinade sur les suprêmes et les cuisses, malaxer le tout à la main pour bien répartir la marinade, garder une bonne partie pour badigeonner la pintade lors de la cuisson au barbecue

*Poser un film alimentaire sur la viande même, et un autre sur le récipient

Le jour :

* Allumer le barbecue afin que les braises soient bien chaudes pour la pintade

* *Déposer les suprêmes, et les cuisses côtés peaux

*Surveiller la cuisson des suprêmes qui seront cuits avant les cuisses

*Badigeonner la pintade avec la marinade mise de côté la veille

*Restez très attentif à la cuisson pour ne pas trop cuire la pintade, ne pas hésitez à badigeonner pour ne pas dessécher la viande

Servir avec des tranches d'aubergines précuites à la vapeur puis grillées au barbecue, vous pouvez aussi griller des tomates cerises pour renforcer le côté sucré-salé.

Assaisonner avec une bonne huile d'olive, de la fleur de sel et du poivre du moulin.