

Croustillant de pintadeau au fromage Chablis et fenouil confit



Catégorie
Plat



Personnes
4 personnes



Temps préparation
15 minutes



Temps de cuisson
45 minutes



Ingrédients

- 1 pintade
- 1 paquet de 8 feuilles de pâte à brick
- 3 fenouils
- 2 oignons
- 1/2 [Chablis](#) (fromage de vache)
- 1 carotte
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à café d'anis vert
- 2 cuillères à soupe d'huile de tournesol
- 50 g de beurre
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre
- 1/2 botte d'aneth hachée

Préparation

Préchauffer le four à 200°. Mettez la pintade dans un plat à four, arrosée d'huile de tournesol, salez, poivrez et enfournez 45 minutes. Lavez, essuyez et atillez la carotte en petits dés. Epluchez et ciselez 1 oignon. Ajoutez la garniture aromatique, la carotte et l'oignon en milieu de cuisson dans le plat de la pintade, baissez à cette occasion le four à 160°.

Préparez le fenouil. Lavez, essuyer et ciselez les fenouils et l'oignon. Lavez, essorez et ciselez l'aneth. Faites revenir les fenouils et l'oignon dans une sauteuse avec l'huile d'olive pendant 10 minutes. Ajoutez les graines d'anis, l'aneth, laissez cuire à nouveau 15 minutes. Egouttez et réservez.

Sortez la pintade du four. Désossez la pintade entièrement en petits morceaux. Réservez au chaud. Coupez le 1/2 Chablis en 4 morceaux. Préchauffer le four à 180°. Disposez une feuille de pâte à brick sur le plan de travail, beurrez-la à l'aide d'un pinceau et posez la deuxième feuille dessus. Posez au centre de la feuille de brick 1/4 du fenouil, ajoutez une part de Chablis, 1/4 de la chair de pintadeau et refermez à l'aide d'une petite pique en bois.

Posez les croustillants sur une feuille de papier sulfurisé beurré sur la plaque du four. Mettez au four 5 minutes. Servez immédiatement.

Vous pouvez accompagner cette délicieuse recette d'une salade verte ou de haricots verts frais.

Une recette selon Marc Labourel.