



JARDIN v RECETTES v BOISSONS v VOYAGES v MAISON v Q

## Raja - Fournisseur Entreprises

1 boîte de bonbons dès 250€ HT d'achat + 20 BDs dédicacées à gagner en tirage au sort.

Raja

Ouvrir

[Accueil](#) - [Recettes d'Hiver](#) - Pintade aux kaki

## Pintade aux kaki

Par Anne Reverdy

” Pour commencer les volailles de Noël cette année, je pense à celles et ceux qui sont 4 à table et qui ne veulent pas manger la même chose pendant 3 jours. La pintade et la pintade chaponnée sont une bonne solution puisqu'elles sont pile poile pour ce nombre de personnes, voire 6 si on ne ressert pas. Ma recette de pintade aux kaki est ultra gourmande, caramélisée à souhaita été servie avec une [purée de céleri et marrons confits aux oignons](#).



## La pintade et la pintade chaponnée, qu'est-ce que c'est?

La pintade est une volaille d'origine africaine qui est omnivore. En effet, elles mangent aussi bien des céréales et des végétaux que des insectes, comme la poule. En France, on les élève depuis le 15ème siècle sous le nom de "Poule d'Inde". Le mot "pintade" provient de l'espagnol et le portugais, pintada, peinte, car la volaille a été initialement rapportée au Portugal par un navigateur vénitien en provenance de l'Afrique de l'Est. La France est devenue le 1er producteur de pintades. Ma région, les Pays de Loire, la Vallée du Rhône et le Grand Ouest sont les régions d'élevage majoritaire.

La pintade présente une peau assez foncée et une chair rose, voir légèrement brune. Elle a surtout une saveur prononcée, légèrement giboyeuse, qui la prédispose à des recettes avec farce. Sa chair est également plus maigre qu'un poulet, par exemple, chair qui peut devenir rapidement sèche si on la cuit trop vite et trop fort.

TRÈS POPULAIRE		
19,43 €	33,59 €	

JPG

La pintade chaponnée est un oiseau mâle castré et nourri en finition avec du maïs. Le Gers s'en est fait une spécialité dans ses élevages. La chair est plus grasse, la volaille plus dodue et sa saveur est moins prononcée que celle d'une pintade classique.

## Comment cuire une pintade?



La pintade se prête bien sûr très bien à toutes les préparations de volailles. Elle peut être rôtie comme le poulet, avec cette précaution de la cuire à feu pas trop chaud et si possible avec un peu de bouillon ou d'eau au fond du plat. Il faudra également l'arroser un tout petit peu plus qu'un poulet pendant sa cuisson pour qu'elle ne sèche pas. Si tu ne veux pas faire ces opérations, je te conseille de [rôtir la pintade au four en cocotte](#), tu obtiendras de très bons résultats.

La pintade est également délicieuse en cocotte, avec une sauce à la crème ou non. Comme sa chair se

## Quel est la durée de cuisson d'un pintade rôtie?

La durée de cuisson dépend toujours du poids de la volaille, mais la pintade cuit à une température douce de 160 à 180°C maximum. Je te conseille donc de la cuire plutôt 1 h 30 que d'1 h seulement. On compte généralement :

- 25 minutes pour les 1ers 500g
- 15 minutes pour les 500g suivants

La pintade pesant environ entre 1kg5 et 2 kg, la durée de cuisson sera de 1h30 à 1h40 environ. Ces temps de cuisson sont indiqués pour une pintade qui ne sort pas directement du réfrigérateur, mais qui a été remise en température ambiante depuis au moins 30 minutes.

## Que boire avec ma recette de pintade rôtie aux kaki?



J'ai accompagné ma recette de pintade rôtie aux kaki d'un Côtes du Rhône Villages Saint-Andéol 2020. Il s'agit d'une cuvée élaborée par le collectif des Vignerons Ardéchois (Uvica), un collectif de vignerons qui ont mis en coopération leurs 6000 ha de vignes et leurs 14 caves du sud de l'Ardèche. Des Cévennes jusqu'à la Vallée du Rhône, ils protègent la nature, permettent aux jeunes de s'installer et ont créé une vinothèque incroyable à 50 mètres sous terre à L'Aven d'Orgnac.

Le Côtes du Rhône Villages Saint-Andéol est une appellation récente confirmée en 2017 par l'INAO. Elle

rouge, à base de Grenache, de Sirha et de Mourvèdre, Saint-Andéol donne des vins profonds, à la robe magnifique rouge mordorée et aux saveurs de fruits rouges et noirs bien mûrs, d'épices et de cacao.



### Vêtements Bébé Garçon

DPAM

Le Côtes du Rhône Villages Saint-Andéol que je te propose ici est un vin d'une belle couleur rubis, confit au nez et ample en bouche. Il goutte les fruits rouges à noyaux, le pain d'épices et une certaine fraîcheur de réglisse. Il convient parfaitement à ma recette mais pourra aussi être associé avec de la viande rouge, qu'elle soit en tartare ou grillée. En saison, pense à ce vin pour des [aubergines confites type parmigiana](#) ou farcies, pour une [axoa de pommes de terre](#), un [goulash à la hongroise](#) ou encore des [ribs de boeuf à la coréenne](#). Pour ces fêtes ou cet hiver, il sera aussi très bon avec un [boeuf Wellington](#), des [spaghetti Bolognaise](#) ou avec un [tournedos Rossini](#).

## Pintade rôtie aux kaki

Une délicieuse recette de volaille pour les fêtes ou l'hiver, facile et rapide à préparer.



Imprimer la recette

 Epingler la recette



TEMPS DE PRÉPARATION

15 min

TEMPS DE CUISSON

1 h 30 min



JARDIN ▾

RECETTES ▾

BOISSONS ▾

VOYAGES ▾

MAISON ▾



Paramètres cookies

DE PLAT

CUISINE



PORTIONS

4

## INGRÉDIENTS

1x

2x

3x

- 1 pintade voir les notes en bas
- 6 échalotes
- 4 kaki
- 2 poignées [cranberries](#) fraîches ou surgelées
- 3 c. à soupe [huile d'olive](#)
- 3 pincées cumin en poudre
- 1 pincée gingembre en poudre
- 2 feuilles laurier
- 5 tours de moulin poivre 5 baies
- 1/2 c. à café fleur de sel
- 10 cl eau
- 3 brins persil

## INSTRUCTIONS

1. Préchauffer le four à 200°C convection naturelle.
2. Laver et couper le trognon des kaki. Les couper en deux dans le sens de la largeur.
3. Eplucher les échalotes.
4. Laver les cranberries.
5. Déposer la pintade, les kaki, les échalotes et les cranberries autour.
6. Mélanger les épices, le poivre, la fleur de sel et l'huile.
7. En enduire la pintade et sa garniture.
8. Enfourner au plus bas du four, baisser le four à 160°C et cuire doucement en arrosant de temps en temps pendant 1h30 à 1h45 selon la grosseur de la pintade.
9. Laisser la pintade reposer sous une feuille d'aluminium et un torchon pendant 20 minutes pour que les sucs se répartissent bien dans les chairs et ne filent pas sur la planche à découper.
10. Récupérer le jus et le dégraisser si besoin.
11. Servir la pintade découpée et entourée de kaki, échalotes et cranberries.
12. Parsemer de persil ciselé.

## NOTES