Pintadeau rôti sur canapé

08/11/2011 à 11h39

Par Rémy Labarrière

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 1h40

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- Un pintadeau d'environ 1 kg
- 200 g de barde de lard
- 50 g de beurre
- Sel
- Poivre
- 300 g de pain de mie
- 75 g de beurre
- 5 cl d'huile
- Foie de pintadeau
- 100 g de lard gras
- 30 g d'échalotes
- 5 cl de Cognac
- Thym

Préparation :

- Faites cuire le pintadeau entier dans une cocotte avec une cuillère à soupe d'huile, une noisette de beurre et une barde de lard. Pendant une heure environ à feu doux , retournez deux ou trois fois le pintadeau pendant la cuisson. Piquez-le en fin de cuisson pour ajuster le temps de cuisson.
- Pour les canapés, émincez le lard gras très fin puis faites-le fondre avec les échalotes ciselées;
- Saisissez le foie de pintadeau, le thym et le cognac. Saisissez les tranches de pain avec de l'huile et du beurre, 100 g de lard gras, 30 g d'échalotes 5 cl de cognac et un peu de thym.
- Disposez quelques canapés avec du foie de pintadeau (tranches de pain de mie avec du foie de pintadeau par-dessus)
- Servez la viande de pintadeau avec les canapés.

L'astuce du chef :

Pour évaluer le temps de cuisson, fiez-vous au jus. Il doit être clair.