

## Pour les grandes occasions



 4 personnes  
 Préparation : 35 min  
Temps de cuisson: 45 min

- Cuisses de pintade: 4 pièces
- Crépine de porc: 200g
- Chair à saucisses: 150g
- 1 œuf
- Chaource: 80g
- 1 oignon
- Vin blanc: 10 cl
- Crème: 20 cl
- Beurre: 35g
- Ratafia: 5 cl
- Sel, poivre du moulin

## Jambonnette de volaille au Chaource, sauce Ratafia de Champagne

1. Préchauffer le four à 180°C
2. Mélanger la chair à saucisse, le Chaource coupé en petits dés et l'œuf.
3. Désosser soigneusement les cuisses de pintade (garder les os pour le fond de sauce). Assaisonner l'intérieur des cuisses de volaille. Garnir avec la farce. Enrouler la préparation avec de la crépine.. Les faire légèrement revenir dans le beurre. Puis les réserver. Faire revenir les oignons taillés en petits cubes, déglacer avec le vin blanc. Mettre les cuisses de pintade dans un plat puis ajouter de l'eau jusqu'à recouvrement. Couvrir et cuire au four pendant 1 h environ.

4. Une fois cuite, sortir les cuisses du plat, les réserver, puis réduire la sauce. A la fin ajouter la crème, le ratafia et ajouter les cuisses dans cette sauce. Servir aussitôt

### Conseils

Attention à ne pas trop colorer les cuisses avec le beurre, sinon la crépine va craquer.

Il est possible de rajouter des champignons dans la farce.

Servir avec un gratin de Crozet par exemple