

LA RECETTE DE « JUSQU'À ÉBULLITION »

Poitrine de pintade farcie à la ricotta et à la fleur de lavande



Ingrédients

4 brins de lavande

1 oignon

1 cs d'huile d'olive

150 gr de ricotta

Sel poivre

4 poitrines de pintade

1 dl de vin blanc

1 dl de bouillon de volaille

1 cs de sucre

1 cs de jus de citron



Préparation

Prélever les feuilles et fleurs des brins de lavande. Hacher grossièrement les feuilles, en réserver la moitié pour la finition.

Hacher finement l'oignon et le faire revenir à l'huile d'olive, ajouter les feuilles de lavande et faire revenir brièvement. Ajouter la ricotta et mélanger. Salez et

poivrez.

Inciser une ouverture sur le côté des poitrines de pintade, remplir de la préparation de ricotta à l'aide d'une poche, fermer avec un cure-dent. Salez et poivrez.

Saisir les poitrines dans l'huile d'olive de tous les côtés et finir au four sur une grille à env. 80 degrés.

Déglacer les sucs avec le vin, réduire et ajouter le bouillon de volaille et le sucre, réduire de nouveau pour obtenir un léger glaçage.

Ajouter les fleurs de lavande, relever la sauce d'un jus de citron. Réserver.