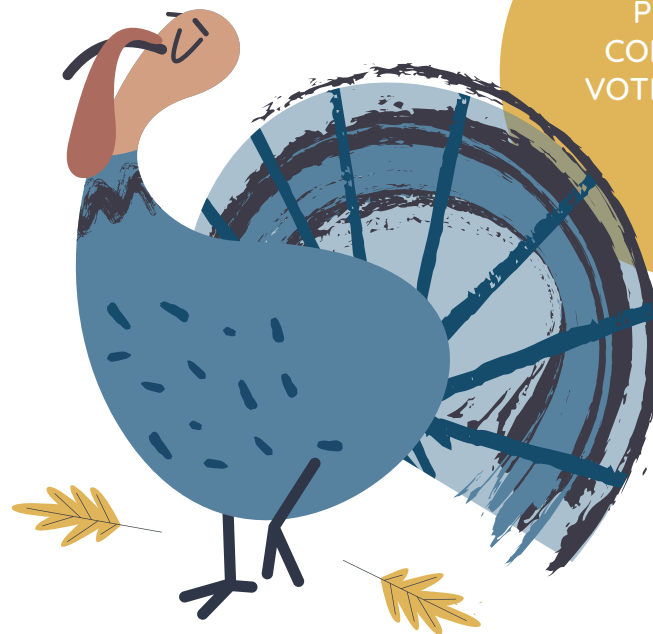


**Happy
Thanksgiving!**



PENSEZ À
COMMANDER
VOTRE PINTADE
RÔTIE !

Thanksgiving 2020 - Jeudi 26 novembre

LES RECETTES D'ANTOINE WESTERMANN

POUR CETTE ANNÉE UN PEU PARTICULIÈRE,
JE VOUS PROPOSE DE CHOISIR LA PINTADE POUR HONORER
CETTE GRANDE FÊTE DU PARTAGE QU'EST THANKSGIVING !

*Son goût est légèrement sauvage, sa viande blanche très juteuse
et sa peau bien goûteuse et croustillante.*

Afin de respecter nos restrictions sanitaires, je suggère de choisir une volaille plus petite pour fêter Thanksgiving. En terme de saveur, la Pintade me semble être la plus proche de la dinde rustique française. En France, nous avons deux variétés de Pintade, la Nubienne la plus répandue, et la Perle Noire surtout élevée autour de la Loire. La Pintade est un oiseau originaire d'Afrique du Nord, qui accompagnait la caravane d'Hannibal lors de sa campagne terrestre vers Rome.

Antoine Westermann



PURÉE DE PATATE DOUCE, POTIRON, CHÂTAIGNES, NOISETTES & NOIX, GALETTE DE MAÏS

pour accompagner notre belle pintade rôtie

Pour 4 personnes, temps de préparation 1h30

Ingrédients.

PURÉE DE LÉGUMES RACINES

- 500 g de potiron épluché
- 500 g de patate douce épluchée
- 50 g de noisettes blanchies
- 50g de noix hachées
- 3 gousses d'ail
- 1 oignon
- 4 c à soupe d'huile de noisettes
- 20 g de beurre
- 200 g de châtaignes
- 20 cl de bouillon de volaille
- sel & poivre

GALETTE DE MAÏS

- 150 g de grains de maïs
- 2 oeufs
- 10 cl de lait
- 1 c à café de farine
- une pincée de persil haché
- une pincée de ciboulette hachées
- Sel, poivre & beurre

PURÉE DE LÉGUMES RACINES

1. *Couper le potiron et les patates douces* en gros morceaux.

Hacher l'oignon et l'ail.

2. *Dans une cocotte, chauffer l'huile de noisette.*

Ajouter les oignons et l'ail haché, faire sauter à feu doux 3-4 minutes.

Ajouter le potiron et les patates douces, mélanger et cuire sur feu moyen jusqu'à caramélisation.

Verser le bouillon de volaille, couvrir la casserole, laisser ensuite cuire à feu doux une heure environ sans touiller.

3. *Mettre les noix et les noisettes* dans une poêle et faire griller à feu doux en remuant constamment.

4. *Faire cuire les châtaignes* dans du beurre à feu moyen.

Déglaçer avec le bouillon de poulet.

Poursuivre la cuisson à feu doux pendant 30 minutes jusqu'à ce que le liquide s'évapore.

GALETTE DE MAÏS

1. *Chauffer rapidement les grains de maïs à basse température.*

Les écraser grossièrement en purée.

2. *Mélanger ensemble, oeufs, mail, farine et herbes hachées.*

Saler, poivrer.

Puis ajouter la préparation à la purée de maïs.

Former en galettes.

3. *Dans une poêle beurrée, faire revenir les galettes,* des deux côtés jusqu'à une belle coloration.

ASSEMBLAGE

1. *Découper la volaille,* placer les morceaux dans un plat à passer au four.

Réchauffer 5 minutes à 200°.

2. *Ecraser grossièrement les légumes* et les placer dans un plat de service.

Ajouter le sel et le poivre, puis mélanger.

Verser du jus de volaille, répartir les noix et les noisettes sur le dessus.

Servir avec les galettes de maïs.

Bon appétit!