

Recette pour 8 personnes
“Cuisse de pintade au café de ma Grand-Mère Justine Bedez
Et nouilles au persil“

Ingrédients :

Cuisse de pintade au café

- * 8 cuisses de pintade
- * 2 carottes
- * 1 vert de poireaux
- * 4 gousses d’ail
- * ½ litre de café
- * 2 dl d’huile de tournesol
- * 130 gr de farine
- * 2 clous de girofle
- * 2 feuilles de laurier
- * 4 baies de genièvre
- * sel et poivre pour mémoire

Réalisation :

Cuisse de pintade au café

Faire chauffer une cocotte en fonte avec un peu d’huile, y ajouter les cuisses de pintade.

Laisser bien griller sur toutes les faces.

Ajouter ensuite le vert de poireaux et les carottes coupés grossièrement,
l’ail, les clous de girofle, les baies de genièvre et le laurier.

Mélanger et extraire le gras.

Fariner le tout, laissé blondir la farine puis verser le café
et compléter “ à hauteur “ avec de l’eau. Saler et poivrer.

Laisser cuire environ 1heure30 à feu doux et à couvert.

En cours de cuisson vérifier et rectifier l’assaisonnement.

Ingrédients :

Nouilles au persil

- * 1 kg de farine Type 45
- * 1 bouquet de persil
- * 11 œufs entiers
- * 3 bouchons de vinaigre Melfort

Réalisation :

Nouilles au persil

Dans un récipient, verser la farine, les œufs préalablement battus,
une pincée de sel et de poivre, le persil haché finement et 3 bouchons de vinaigre
(secret de Grand-Mère) qui permet à la pâte de rester souple.

Bien mélanger le tout à la main jusqu’à obtention d’une pâte homogène.

Laisser reposer environ 2 heures.

Etaler au rouleau à environ 2mm d’épaisseur.

Couper au couteau les nouilles

(Explication en vidéo sur notre blog www.alisiers.com/blog dans la recette du mois d’Août)

Cuire dans de l’eau bouillante et salée environ 8 minutes.

Ajouter une bonne parcelle de beurre.