**La pintade farcie et sa betterave grillée**

**huile d'olive**
**cèpes séchés**
**échalotes**
**crème fraîche**
**carottes (couleur différente)**
**betteraves rouges, cuites**
**vieux vinaigre balsamique**
**céleri-rave**
**carottes miniatures**
**pourpier
croquettes de pommes de terre**

**oignons**
**ail**
**champignons bruns**
**beurre**
**thym**
**romarin**
**sel et poivre**
**viande de grison**
**hachis de volaille**
**filets de pintade**

**Farce :** coupez l'oignon, l'ail et les champignons en petits dés et faites-les revenir brièvement dans un peu de beurre avec du thym, du romarin, du poivre et du sel. Ajoutez quelques cuillères à soupe de grisons finement hachés et faites-les frire avec. Versez le contenu de la casserole à travers un tamis pour éliminer la graisse et l'excès de liquide. Pressez et ajoutez la préparation au hachis de volaille. Mélangez bien et rangez dans un endroit frais.

**Les filets de pintade** : placez les filets sur une feuille d'aluminium préalablement brossée d'huile d'olive. Couvrez-les d'une feuille de papier de cuisson et battez-les à plat avec un marteau à viande. Retirez le papier de cuisson. A présent, déposez quelques cuillères à soupe de la farce du milieu sur les filets et enroulez-les dans le papier d'aluminium. Fermez bien les extrémités.

Mettez les rouleaux dans un plat à four et mettez-les dans un four préchauffé à 185°C pendant une heure. Sortez-les du four et laissez-les reposer pendant quinze minutes. Retirez le papier d'aluminium et faites cuire les rouleaux tout autour jusqu'à ce qu'ils soient dorés dans un peu d'huile d'olive. Coupez-les en tranches avec un couteau électrique, juste avant de les servir.

**Sauce forestière :** faites tremper une grande partie des cèpes séchés dans de l'eau tiède. Tamisez, mais gardez l'eau de trempage. Faites revenir dans du beurre des champignons marrons grossièrement hachés, des cèpes trempés, de l'ail écrasé et des échalotes hachées.

Ajoutez le liquide de trempage et laissez mijoter un moment. Ensuite, mettez le mixeur manuel dans la préparation et puis, tamisez la purée. Ajoutez de la crème à la sauce tamisée, salez et poivrez selon votre goût et réduisez ou liez la sauce si vous le souhaitez.

**Purée de carottes :** Faites cuire à la vapeur quelques carottes oranges et mettez-les dans le mixeur avec un trait de crème. Le résultat doit être une préparation semi-solide, qui est versée dans une poche à douille pour une utilisation ultérieure.

**Tranches de carottes** : épluchez quelques carottes blanches et coupez-les en tranches. Faites-les cuire à la vapeur.

**Ficelles de carottes** : épluchez quelques carottes violettes. Coupez-les en longues ficelles avec la mandoline. Faites-les cuire à la vapeur.

**Betteraves grillées** : prenez des betteraves rouges précuites et coupez-les en tranches très fines à l'aide de la machine à pain ou à viande. Faites chauffer une poêle à griller, vaporisez les tranches de betteraves d'huile d'olive et laissez-les griller quelques minutes de chaque côté. Arrosez-les du feu avec du vieux vinaigre balsamique rouge.

**Cubes de céleri-rave :** coupez une partie du céleri-rave en tranches épaisses puis en cubes. Faites-les dorer dans du beurre. Assaisonnez avec du sel et du poivre.

**Jeunes carottes** : épluchez les carottes, faites-les cuire brièvement à la vapeur et faites-les frire dans une poêle chaude avec un peu de beurre jusqu'à ce qu'elles se colorent.

**Sur l'assiette** : faites un grand anneau sur l'assiette avec la poche à douille. A l’intérieur : une boule de sauce avec deux tranches de pintade sur le dessus. À côté de cela, quelques tranches de betteraves grillées, les jeunes carottes, les rondelles de carottes blanches, les ficelles de carottes violettes et le cube de céleri rave. Faites-le selon votre propre inspiration. Terminez par quelques feuilles de pourpier si c'est la saison, ou une autre touche de vert de votre choix. Servir avec des croquettes de pommes de terre.