**Pintade à la grappa**

**pintade**
**sel et poivre**
**sauge fraîche**
**baies de genévrier**
**jambon de Parme**

**grappa**
**huile d'olive**
**citron**
**carottes (trois couleurs)**
**raddichio**

Salez et poivrez le ventre de la pintade. Remplissez avec des brins de sauge, des baies de genièvre écrasées, une tranche de jambon de Parme et un verre de grappa. Placez dans un plat à four, couvrez d'huile d'olive, assaisonnez l'extérieur avec du sel et du poivre et placez dans un four à air chaud à 200°C pendant 30 minutes. Arrosez régulièrement avec le jus de cuisson.

Réglez le four à 185°C, versez un verre d'eau et un verre de grappa dans le plat à four, couvrez et mettez le plat au four pendant 30 minutes supplémentaires.

Puis, laissez le plat au four à 85°C jusqu'au moment de servir. Le résultat est un morceau de volaille super tendre et juteux !

Coupez la pintade avant de la servir. Filtrez le liquide de cuisson et ajouter un verre de grappa, un demi-verre de jus de citron et une poignée de feuilles de sauge hachées. Porter à ébullition et garder au chaud.

Coupez les carottes en frites et faites-les cuire à la vapeur à mi-cuisson. Égouttez-les et faites-les croustiller dans la friteuse. Cela représente environ 15 minutes à 180°C. Coupez la radicchio en morceaux.

**Dans l'assiette** : un morceau de pintade, nappé d'une sauce au citron-sauge, une poignée de frites de légumes et une boule de radicchio.