**Pintade au Pineau des Charentes**

**filets de pintade**  
**Pineau des Charentes**  
**petits pois (congelés)**  
**bouillon de poulet**  
**crème fraîche**  
**oignons**  
**oignon rouge**

**patates douces**  
**ail**  
**pignons de pin**  
**gruyère**  
**parmesan**  
**beurre**  
**sel et poivre**

**La sauce :** faites bouillir le bouillon de poulet. Ajoutez de la crème et un verre de Pineau. Réduisez et liez la sauce. Assaisonnez au goût.

**le pesto chaud de petits pois :** faites sauter l'oignon et l'ail hachés dans du beurre. Si vous utilisez des petits pois du congélateur, faites-les d'abord cuire (quelques minutes à la température la plus élevée) au micro-ondes. Vous pouvez aussi les faire cuire à la vapeur. Gardez une poignée de petits pois pour la finition et mettez le reste dans la casserole avec l'oignon et l'ail. Laissez-les mijoter ensemble quelques minutes de plus à feu doux. Saler et poivrer selon le goût.

Pendant ce temps, faites rôtir des pignons dans une poêle sèche et râpez le parmesan. Mettez les deux ensembles avec les petits pois dans le mixeur. Ajoutez un peu de bouillon de volaille et mélangez jusqu'à homogénéité.

Faites frire des rondelles d'oignon rouge dans la friteuse. Faites une purée de patate douce, de la même façon que vous faites une purée normale. Remplissez des ramequins, recouvrez-les de gruyère moulu et laissez-les gratiner sous le grill.

Faites frire les filets de pintade des deux côtés dans une poêle profonde. Laissez cuire à couvert pendant 10 minutes supplémentaires à feu doux. Laissez reposer un peu.

**Dans l'assiette** : un filet de pintade prédécoupé, nappé de la sauce. Placez les rondelles d'oignon frites sur le dessus. A côté de cela, un anneau de pesto de petits pois chauds. Versez sur le pesto et tout autour, les petits pois cuits à la vapeur séparément et chauffés. Mettez un récipient de gratin de patates douces dans l'espace libre.