**Pintade au pied de dune et sauce Picon**

**pied de dune**  
**fond de gibier**  
**thym**  
**romarin**  
**laurier**  
**Picon Amer**  
**filets de pintade**  
**graisse d'oie**  
**croquettes**  
**pourpier**

**panais**  
**lait**  
**anis étoilé**  
**thym**  
**sel et poivre**  
**mini betteraves rouges**  
**betteraves rouges fraîches**  
**balsamique rouge**  
**huile d'olive**  
**chicons**

Épluchez et coupez **le panais** sur de gros blocs et faites-les cuire dans du lait avec de l'anis étoilé et du thym. Mixez pour obtenir une purée lisse avec quelques cuillères à soupe du liquide de cuisson. Assaisonnez avec du sel et du poivre.

Faites mariner **les mini-betteraves** rouges dans du vinaigre balsamique rouge. Chauffez-les juste avant de les dresser. Pelez les betteraves rouges fraîches et coupez-les en tranches. Badigeonnez-les d'huile d'olive et grillez-les dans une poêle à griller des deux côtés.

Coupez en deux et cuisez à la vapeur de petites branches de **chicorée** pendant environ deux minutes. Laissez-les refroidir, arrosez-les d'huile d'olive et mettez-les dans une poêle à griller pendant environ cinq minutes sans les retourner. Assaisonnez-les avec du sel et du poivre.

Coupez **les champignons** (pied de dune) en larges et longues tranches avec la trancheuse à pain. Arrosez d'huile d'olive et faites griller le tout dans une poêle. Retournez-les une fois, afin de créer un joli motif de grillage des deux côtés. Assaisonnez-les avec du poivre.

**Préparer la sauce** : réduisez le fond de gibier avec un bouquet garni de thym, de romarin et de laurier. Retirez le bouquet et versez le Picon Amer à votre goût. Laissez bouillir et assaisonnez de sel et de poivre. Liez la sauce si vous le souhaitez.

Faites frire **les filets de pintade** dans la graisse d'oie. Assaisonnez-les avec du sel et du poivre. Lorsqu'ils sont bien dorés sur tout le pourtour, versez un demi-verre d'eau et posez le couvercle sur la casserole. Laissez cuire sous le couvercle pendant une dizaine de minutes. Retirez la poêle du feu et laissez-la reposer encore une dizaine de minutes. Coupez les filets en tranches d'un centimètre avant de les dresser.

**Sur les assiettes.** Commencez par un tas de panais et faites une fossette dedans. Versez la sauce dans la fossette et ajoutez la pintade. Finissez selon votre inspiration avec la betterave grillée, les mini-betteraves rouges chaudes, la chicorée, le pied de dune, les croquettes de pommes de terre et le pourpier frais.