



*Julie et Virgil Feydeau vous proposent leurs recettes de volailles*

## *Pintade à l'orange*

*Pour 4 personnes*

*1 pintade d'1.5kg ; 2 oranges ; le jus de 2 oranges ; 20 feuilles de sauge ; 3 cuil à soupe d'huile ; 4 cuil à soupe de miel ; 40 g de beurre ; 20 cl de bouillon de volaille ; sel ; poivre.*

Lavez les oranges, et les couper en 8. Mettez 5 quartiers et 10 feuilles de sauge dans la pintade avec sel et poivre.

Mettez la dans un plat, arrosez la d'huile et enfournez à 180°C.

Dans une casserole, faites chauffer le beurre et le miel. Lorsqu'ils commencent à brunir ajoutez le jus d'orange. Laissez bouillir 3 min.

A 15 minutes de cuisson, arrosez la pintade avec ce jus et répartir le reste d'orange et de sauge autour. Remettez la pintade au four pendant une heure en arrosant régulièrement jusqu'à ce qu'elle soit légèrement laquée.

Sortez la pintade du four. Laissez la reposer sur une grille.

Retirez les quartiers d'orange.

Filtrez le jus de cuisson. Versez-le dans une casserole.

Ajoutez le bouillon et faites réduire à feu vif. Remettez les quartiers d'orange dans la sauce.

Servez la pintade dans un plat avec des pommes de terre rattes. Nappez de sauce.