Pintade rôtie aux champignons sauvages

Facile – Temps de préparation : 20 min – Temps de cuisson : 1h15

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- Pintade de 1,5 kg (prête à cuire) : 1
- Champignons (cèpes (chanterelles…)) : 400 g
- Ail : 6 gousses
- Brin de thym : 1
- Feuilles de laurier : 2
- Quelques pulvérisations d'huile d'olive
- Bouquet de ciboulette : 0,5
- Sel
- Poivre

Etapes de préparations :

1) Huilez la pintade. Salez et poivrez-la. Glissez le thym et le laurier à l'intérieur. Déposez-la dans un plat à rôtir. Entourez des gousses d'ail non pelées. Glissez le plat dans le four froid. Allumez th. 6 (180 °C). Laissez cuire 1 h en arrosant régulièrement la pintade de son jus de cuisson allongé de 2 à 3 cuil. à soupe d'eau.
2) Nettoyez et émincez les champignons. Faites-les revenir 5 à 6 min à la poêle dans quelques pulvérisations d'huile d'olive. Salez, poivrez. Ajoutez-les autour de la pintade. Couvrez le plat d'une feuille d'aluminium. Poursuivez la cuisson 10 min au four.
3) Présentez la pintade entourée des champignons parsemés de ciboulette ciselée et des gousses d'ail que vous écraserez dans le jus de cuisson. Accompagnez-la avec des haricots verts par exemple.