

## **Pintade rôtie aux pommes, en cocotte, au four**

Pour 6 personnes :

- 1 belle **pintade**
- 4 cuillères à soupe de Verjus (ou 3 cuillères à soupe de jus de pomme + 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café d'aiguilles de romarin
- 1 cuillère à café de feuilles de thym
- 1 bonne pincée de sel
- 1 bonne pincée de piment d'Espelette
- 2 échalotes
- 3 gousses d'ail
- 8 **pommes** type Chanteclerc

Dans un bol, mettez le sel, le piment, le thym, le romarin, l'huile d'olive et 2 cuillères à soupe de verjus. Mélangez. Mettez la pintade dans une cocotte et frottez-la avec ce mélange, sur toutes les faces. Versez ce qu'il reste de cette préparation dans la cocotte. Ajoutez 2 échalotes pelées et coupées en 4 et 3 gousses d'ail pelées.

Fermez le couvercle de la cocotte et enfournez à froid pour 1 heure de cuisson – Température 210°C, chaleur tournante (on se sert de la fonction Circosteam d'un four vapeur).

Au bout d'une heure, sortez la pintade du four et ajoutez les pommes pelées, épépinées et coupées en lamelles grossières. Ajoutez 2 cuillères à soupe de verjus, couvrez à nouveau et ré-enfournez pour 20 minutes, toujours à 210°C.

Les pommes sont ainsi confites dans le jus, c'est trop trop trop bon !