

PINTADE AUX HERBES EN CROÛTE DE SEL – Marjorie Maltais

Portions : 4 | **Préparation : 20 minutes** | **Cuisson : 1h15**

INGRÉDIENTS

1 pintade de 1.3 kg

Garniture d'herbes

1	citron, zeste et jus
1	oignon vert, en tronçons
30 ml (1 c. à soupe)	sirop d'agave
60 ml (¼ tasse)	basilic frais
60 ml (¼ tasse)	vert de fenouil
60 ml (¼ tasse)	persil plat
15 ml (1 c. à soupe)	½ po gingembre frais, émincé
1	gousse d'ail, émincée
1	feuille de laurier frais, tige centrale enlevée

Croûte de sel

460 gr	farine
500 gr	gros sel
250 ml (1 tasse)	eau
6	blancs d'œuf
1	jaune d'œuf

MÉTHODE

- Préchauffer le four à 180°C (350°F).

Préparation de la garniture d'herbes

- Dans le bol d'un mélangeur, réduire en purée tous les ingrédients.
- Détailler la peau de la pintade en passant vos doigts sous la poitrine et les cuisses.
- Répartir uniformément la garniture d'herbes entre la peau et la chair de la pintade.

Préparation de la croûte de sel

- Dans un bol, mélanger la farine et le sel.
- Mélanger l'eau, les blancs et le jaune et ajouter au mélange de farine et de sel. Bien mélanger pour obtenir un mélange non collant et élastique. Ajouter de l'eau au besoin.
- Sur un papier parchemin, au rouleau à pâtes, aplatissez 1/3 de la pâte à 1 cm d'épaisseur.
- Mettre ensuite celle-ci sur une plaque à pâtisserie et déposer la pintade au centre. En suivant la même méthode, aplatissez le reste de la pâte et recouvrez la pintade en utilisant une feuille de papier parchemin, pour empêcher la pâte de se briser. Pour bien couvrir, coller avec de l'eau et replier le bas pour former une jolie bordure.
- Cuire 1h15 pour atteindre une température interne de 165°F (74°C).
- Laisser reposer 10 minutes avant d'ouvrir la coque de sel.