Pintade aux mandarines

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

beurre
1 oignon (émincé)
4 Filets de pintade
sel et poivre
400 ml de fond de poulet
1 orange (le jus)
1 verre de vin blanc
100 ml de crème
de fécule de maïs
3 mandarines

Méthode de préparation

1. **Préchauffez le four à 180 °C.**
2. **Faites suer l'oignon dans une poêle dans laquelle vous aurez fait fondre le beurre.**
3. **Ajoutez les filets de pintade et laissez-les dorer de chaque côté.**
4. **Salez et poivrez.**
5. **Disposez les filets de pintade dans un plat de cuisson et poursuivez la cuisson au four pendant 15 minutes.**
6. **Détachez les sucs dans la poêle. Ajoutez le fond de volaille, le jus d'orange et le vin blanc. Portez à ébullition et laissez réduire pendant 5 minutes.**
7. **Ajoutez la crème et ne laissez plus bouillir la sauce.**
8. **Liez la sauce avec la fécule de maïs, salez et poivrez.**

9. **Coupez les mandarines en suprême. * Réchauffez-les à feu doux.**

   *** en suprême : avec un couteau bien acéré, coupez le sommet et la base de la mandarine et posez-la bien droit pour voir l'épaisseur de la peau. Ensuite, coupez la peau à même la chair, de haut en bas, pour qu'il ne reste plus rien de la partie blanche de la peau. Ensuite, détachez les quartiers en incisant entre les membranes.**

10. **Retirez les filets de pintade du four et laissez-les reposer pendant 5 minutes sous une feuille d'aluminium.**

11. **Coupez les filets de pintade en tranches, nappez-les de sauce et garnissez-les de mandarines.**