Pintade rôtie à la sauge et sa poêlée de légumes

**Préparation : 25 min Cuisson : 60 min**

**Ingrédients pour 4 personnes**

50 g de beurre salé de Guérande ramolli

6 feuilles de sauge fraîches

1 cube de bouillon de volaille

50 ml de vin blanc + 50 ml d’eau

Sel, poivre

**Ingrédients poêlée de légumes**

3 aubergines

3 poivrons

1 oignon

4 gousses d’ail

Sel, poivre

Huile d’olive

**Préparation**

**Préchauffer le four à 190 C (6-7).**

Saler et poivrer l'intérieur et l'extérieur de la pintade. Mettre à l'intérieur les feuilles de sauge. Badigeonner la pintade de beurre salé et la placer dans un plat allant au four. Enfourner pour 60 min. Quand elle a bien dorée d’un côté, la retourner.

Mettre dans une casserole, le vin blanc, l’eau, le cube de bouillon de volaille. Porter à ébullition puis éteindre le feu.

Arroser régulièrement la pintade avec le bouillon. Si besoin rajouter de l’eau.

Remarque : Pour vérifier la cuisson vous écartez les cuisses de la volaille. Prolongez la cuisson si nécessaire.

**Poêlée de légumes :** Couper les poivrons en deux, retirer les graines et les rincer. Couper les pédoncules des aubergines et les rincer. Couper en morceaux les poivrons et les aubergines.

Dans une poêle, mettre à chauffer l’huile d’olive et faire revenir à feu vif, l’oignon émincé avec les aubergines et poivrons pendant 5 min en remuant régulièrement. Ajouter l’ail pressé ou piler et cuire encore 10 min feu moyen. Saler et poivrer.

Source : **Cuisine gourmande de Carmencita**