



35 Place de l'Eglise, 72 560 Changé
mickael.doire@traditionsarthoise.fr



Facile



8 personnes



5 min de préparation



45 min de cuisson

Pintade flambée aux pommes



Suggestions:

Pinot blanc

Savigny les Beaune
rouge

Ingrédients

2 pintades
8 pommes reinettes
1 verre de calvados
4 cuillères à soupe de
gelée de groseilles
8 tranches de pain de
mie
150g de crème fraîche
3 cuillères à soupe
d'huile
30g de beurre
Sel, poivre

Préparation

- 1 Mettez les pintades dans un plat à rôtir (en terre de préférence), salez, poivrez et arrosez-les avec l'huile.
- 2 Laissez cuire à feu moyen pendant 45 minutes. Pendant cette cuisson, préparez la garniture: évidez les pommes en les gardant entières, épluchez-les, faites-les cuire au beurre à la poêle, en évitant de les défaire, 15 à 20 minutes environ.
- 3 Grillez les tranches de pain de mie.
- 4 Lorsque les pintades sont cuites, posez-les sur un plat en terre au chaud, entourez-les des pommes posées sur croûtons, mettez dans le creux de chaque pomme une cuillerée à café de gelée de groseilles.
- 5 Faites tiédir le calvados, versez-le sur les pintades et enflammez. Mélangez le fond de cuisson du plat à la crème fraîche et servez cette sauce à part en saucière.



Astuce de votre artisan boucher-charcutier-traiteur

Assurez-vous de bien arroser votre viande tout au long de la cuisson.



Retrouvez toutes nos recettes sur notre site internet : www.traditionsarthoise.fr

Donnez votre avis sur Tradition Sarthoise