

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

PINTADE AU CIDRE

pour 6 personnes :

**1 bouteille de cidre mi-sec - 1 pintade de 1kg700~ - 1 gros oignon blanc
- 1 grosse échalote - 2 feuilles de laurier - quelques brins de thym - 30g
beurre doux - 1 càs d'huile de pépins de raisin - 20cl de crème liquide
entière - sel - poivre -**

Faire couper la pintade par le volailler (ou comme moi par Mr Menus Propos). Dorer au beurre + l'huile les morceaux de pintade dans une sauteuse. Retirer et réserver. Peler et émincer l'oignon et l'échalote. Les faire rissoler dans la sauteuse en les salant. Ajouter les morceaux de pintade, le laurier et le thym. Saler, poivrer. Verser le cidre. Cuire à feu moyen pendant 1h00 (non couvert). Au bout de ce temps, verser la crème liquide. Augmenter le feu et laisser cuire 20 minutes. Servir.

Boire avec le même cidre.