



FERME DU PARC  
72 350 ST DENIS D'ORQUES  
TEL : 02.43.88.21.31

*Avec le lin, c'est la nature  
qui vous fait du bien*



# *Ferme du Parc*

## *Idée recette*

### *Pintade à la crème*

#### **Ingrédients**

1 pintade  
100 g de lard fumé  
12 petits oignons nouveaux  
50 g de beurre  
5 cl de fine champagne  
25 cl de vin blanc moelleux  
6 branches de coriandre  
25 cl de crème fraîche épaisse  
Sel fin  
Poivre noir du moulin

Saler et poivrer l'intérieur de la volaille. Tailler le lard fumé en dés. Peler les oignons et les émincer. Dans une cocotte, faire fondre le lard et les oignons dans le beurre. Y ajouter la pintade et la laisser dorer pendant quelques minutes. Arroser la volaille avec la fine champagne et la faire flamber. Mouiller avec le vin moelleux. Saler et poivrer. Ajouter 4 branches de coriandre. Laisser cuire, à couvert, sur feu doux, pendant 30 min Vérifier, de temps en temps, qu'il subsiste assez de liquide ; sinon, ajouter un peu de bouillon de volaille. Dresser la pintade sur un plat de service et la réserver au chaud. Passer le jus de cuisson au chinois et le verser dans une petite casserole. Y Ajouter la crème fraîche et, sans cesser de remuer avec une cuillère en bois, faire chauffer la sauce, sur feu doux, pendant quelques minutes.

Napper la pintade de sauce. La parsemer avec le reste de coriandre effeuillée et ciselée. Servir aussitôt