



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



# *Ferme du Parc*

## *Idee recette*

### *Pintade archidue*

#### **Ingrédients**

1 pintade (coupée en morceaux)  
100g de raisin sec  
12cl de cognac  
60g de beurre  
1 cuillère à soupe de farine  
25cl de fond de volaille  
Sel fin  
Poivre noir du moulin.

Arroser les raisins secs avec la moitié du cognac. Les laisser macérer pendant 1 heure. Faire dorer les morceaux de pintade avec le beurre, dans une cocotte. Les arroser avec le reste de cognac chauffé et flamber. Saupoudrer la préparation de farine. Bien mélanger. Laisser roussir pendant quelques minutes. Mouiller avec le fond de volaille chaud. Ajouter les raisins secs égouttés. Saler et poivrer. Faire cuire, à couvert, sur feu doux, pendant 40 minutes. Dresser la préparation sur un plat chaud. Servir aussitôt.