



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

Idee recette

Pintade aux pêches

Ingrédients

1 pintade
100g de lard fumé
3 échalotes
50g de beurre
25cl de bière brune
1 bouquet garni
4 pêches à chair jaune
Sel fin
Poivre noir du moulin.

Saler et poivrer l'intérieur de la volaille. Tailler le lard en dés. Peler et ciseler les échalotes. Dans une cocotte, faire fondre le lard et les échalotes dans le beurre. Ajouter la pintade et la laisser dorer pendant quelques minutes. Mouiller avec la bière. Saler et poivrer. Ajouter le bouquet garni. Laisser cuire, à couvert, sur feu doux, pendant 30 minutes. Pocher les pêches dans l'eau bouillante pendant 5 minutes. Les peler, les couper en deux et retirer le noyau. Ajouter les pêches à la préparation 10 minutes avant le terme de la cuisson. Dresser la pintade avec les pêches. Napper de sauce à la bière et servir avec du riz.