



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 flambée aux pommes

Ingrédients

1 pintade
4 pommes
100g de beurre
4 cuillères à soupe de gelée de myrtille
2 cuillères à soupe d'huile
4 cl de calvados
1/4l de fond de volaille
3 cuillères à soupe de crème fraîche
Sel
Poivre

Faites chauffer le four à 180°. Epluchez deux des pommes, coupez-les en quartiers et garnissez-en la pintade en y ajoutant quelques noisettes de beurre. Salez et poivrez la volaille. Coupez les autres pommes en 2, enlevez le centre et remplissez le trou avec la gelée de myrtilles. Disposez la pintade dans une braisière et faites la revenir à l'huile avant de la glisser dans le four chaud. Laissez-la rôtir 30 mn. Faites dorer les pommes dans 40g de beurre puis mettez-les 5mn au four. Sortez la pintade du four, flambez-la au calvados et gardez-la en attente au chaud. Déglacez la braisière avec le fond de volaille et laissez réduire environ 15 mn. Versez la crème fraîche dans le fond de cuisson, portez à ébullition et montez la sauce avec le beurre restant. Présentez en saucière.