



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



Ferme du Parc

Idée recette

Pintade Normande

Ingrédients

1 pintade découpée en morceaux
200 g de champignons
2 échalotes
2 pommes
1 citron
5 cl de calvados
20 cl de crème fraîche
Beurre
Thym et laurier en poudre
Sel
Poivre

Peler et hacher les échalotes. Laver les champignons, les couper en lamelles.

Faire revenir les morceaux de pintade dans une cocotte avec du beurre. Ajouter les échalotes et les champignons. Saupoudrer de thym et laurier.

Laisser revenir 2 min à feu vif en remuant, flamber au calvados.

Saler et poivrer puis verser la crème fraîche. Remuer et laisser mijoter 20 min à feu doux.

Peler, épépiner et couper les pommes en quartiers. Les citronner et les faire dorer dans une poêle avec du beurre.

Servir la pintade avec les pommes rôties et napper de sauce.