

Recette offerte par le CHATEAU DE ROLLAND

Recette N° 12

PINTADE ROTIE AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 pintade de 1,5 kg
- 400 g de champignons (cèpes , chanterelles, girolles ...)
- 6 gousses d'ail
- 1 brin de thym
- 2 feuilles de laurier
- 3 c à soupe d'huile d'olive
- 1/2 bouquet de ciboulette
- sel, poivre



Préparation :

1 Huilez la pintade, salez et poivrez. Glissez le thym et le laurier à l'intérieur. Déposez-la dans un plat à four, entourez des gousses d'ail non pelées, ajoutez 3 c à soupe d'eau. Mettez le plat dans le four froid. Allumez th 6 (180°C) et laissez cuire 1h en arrosant régulièrement la pintade de son jus de cuisson.

2 Nettoyez et émincez les champignons. Faites-les revenir 5 à 6 min à la poêle dans 2 c à soupe d'huile d'olive. Salez et poivrez. Mettez -les autour de la pinta de. Couvrez le plat d'une feuille d'aluminium. Poursuivez la cuisson 10 min au four.

3 Présentez la pintade entourée des champignons parsemés de ciboulette ciselée et des gousses d'ail que vous écraserez dans le jus de cuisson.

4 Accompagnez de pommes de terre sautées, et d'un verre de Graves rouge Château du Cap de Haut.

Recette N° 12