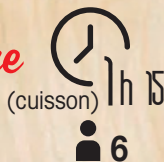


Pintade Fermière Label Rouge rôtie
*aux herbes aromatiques
et frites de légumes d'automne*



Pintade Fermière Label Rouge rôtie

aux herbes aromatiques et frites de légumes d'automne



Ingédients

- 1 pintade fermière Label Rouge (1,5 kg environ)
- 2 oignons
- 600 g de citrouille
- 1 patate douce
- 3 gousses d'ail en morceaux
- 400 g de châtaignes en boîte
- 2 cuillères à soupe de graines de courge
- 1 botte de romarin et thym
- Sel et poivre
- Huile végétale pour friture



Recette

Préchauffer le four à 180°C.

Mettre la pintade dans un plat creux. Saler et poivrer. Arroser d'huile et ajouter les herbes.

Enfourner et laisser cuire pendant 1h 15 environ. Arroser régulièrement avec le jus de cuisson.

Pendant ce temps, préparer les garnitures : éplucher les oignons et les couper en lamelles épaisses, couper la citrouille et la patate douce en tranches.

Dans une casserole bien profonde, faire chauffer l'huile et faites frire les tranches de légumes, l'ail et les châtaignes. Egoutter sur une grille ou un papier absorbant.

Faire griller les graines de courge dans une poêle à sec, les parsemer sur les légumes frits.

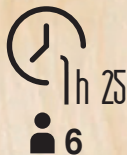
Servir aussitôt.

Pintade Fermière Label Rouge *à la bière blonde*



Pintade Fermière Label Rouge

à la bière blonde



Ingédients

- 1 pintade fermière Label Rouge entière
- 1/2 litre de bière blonde
- 8 grosses échalotes
- 150 g de fines tranches de poitrine fumée
- 1 c à s de baies de genièvre
- 6 petites feuilles de laurier
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- sel et poivre



Recette

Couper les tranches de poitrine en deux.

Faire chauffer l'huile dans une cocotte, y poser la pintade et la faire dorer sur toutes les faces à feu modéré.

Lorsqu'elle est bien dorée, la retirer de la cocotte, jeter le gras de cuisson, la remettre dans la cocotte, ajouter la poitrine, le laurier, le genièvre, saler, poivrer et verser dessus la bière.

Poser la cocotte sur feu vif, porter à ébullition, baisser le feu et laisser cuire 35 minutes en retournant la pintade de temps en temps.

Pendant ce temps, peler les échalotes. Au bout de 40 minutes de cuisson, les ajouter dans la cocotte et laisser cuire encore 30 minutes environ en tournant de temps en temps la pintade. La sauce doit être caramélisée.

Servir la pintade coupée en morceaux, accompagnée des échalotes dorées et parsemée de baies de genièvre.