



Pintade à la normande

Ingrédients : 4 personnes

- ◆ 1 pintade
- ◆ 2 bardes de lard
- ◆ 500 g de pommes 50 g de cerneaux de noix
- ◆ 50 g de beurre et 3 c.s. D'huile
- ◆ 20cl de crème fraîche
- ◆ 25 cl de cidre brut
- ◆ 6 c.s. De calvados
- ◆ Thym en poudre
- ◆ 1 c.c. de sucre en poudre
- ◆ Sel Poivre

Préparation :

Préchauffer le four à 220°. Saler et poivrer la pintade. La faire doirer de tous les côtés. Retirer-la et réserver 1 c.s ; de sa graisse de cuisson pour y faire dorer les cerneaux avec le thym.

Ajouter le cidre, la crème fraîche et le calvados, sans cesser de remuer.

Garnir de ce mélange un plat allant au four. Placer dessus la volaille, dos en haut ; couvrir d'une barde et laisser cuire au four pendant 45 mn à couvert.

Peler les pommes, en retirer le cœur puis émincer en lamelles.
Faire rissoler dans du beurre à la poêle pendant 10 mn.

Découvrir le plat de cuisson et passer sous le grill 10 mn.
Dresser la volaille dans un plat chaud. Napper avec la sauce aux noix et garnir de lamelles de pommes de terre.

Servir avec des pommes de terre sautées par exemple