

Maison Vessiere



PINTADE FERMIERE.

CONSEILS DE PREPARATION.



Préparation : 5 min.

Cuisson : 1h30min.

Ingrédients :

1 pintade préparée par votre boucher

Beurre : 50 à 60 grammes

Sel

Poivre

Accompagnements :

Purée de patate douce

Poêlée de légume ancien

Lentille du Puy

Chou à choucroute

Vins :

Bourgogne, Aoxe Corton

Beaujolais, Fleurie

Préchauffer votre four à 200°C.

Embeurrer votre volaille.

Saler et poivrer.

Cuire 30 minutes puis baisser à 150°C et poursuivre la cuisson pendant 1 heure.

Eteindre votre four et laisser reposer votre pintade pendant 15 minutes, porte entrouverte, en la couvrant d'une feuille d'aluminium.

Découper votre volaille et procéder au déglçage

LA MAISON VESSIERE VOUS SOUHAITE UN BON APPETIT.

www.maisonvessiere.com