

Maison Vessiere



ROTI DE PINTADE FARCI.

CONSEILS DE PREPARATION.



Préparation : 5 min.

*Cuisson : 50min à 1h15min.
(à préciser par votre boucher)*

Ingrédients :

1 rôti de pintade farci

Beurre : 50 à 60 grammes

2 échalotes émincées

Accompagnements :

Gratin dauphinois.

Purée de patate douce.

Gratin de cardons.

Vins :

Côtes du Rhône, Hermitage

Bourgogne, Aloxé Corton

Beaujolais, Fleurie

Préchauffer votre four à 180°C.

Effectuer une belle coloration dans un joli beurre blond, ajouter les échalotes.

Couvrir et enfourner 50min à 1h15minutes selon préconisations de votre boucher.

Retourner deux ou trois fois durant la cuisson.

Astuce :

Cuire la veille du service, laisser refroidir et trancher à froid.

Réchauffer en nappant du jus de cuisson, couvert d'une feuille d'aluminium.

LA MAISON VESSIERE VOUS SOUHAITE UN BON APPETIT.

www.maisonvessiere.com