



WBC
WORLD BUTCHERS
CHALLENGE

CRÉATIONS ÉLABORÉES PAR UN MEMBRE
DE L'ÉQUIPE DE FRANCE DU WORLD BUTCHER CHALLENGE

LA PINTADE AUX MORILLES

CONSEILS DE PRÉPARATION

Préparation : 5 minutes

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, Aoxe Corton

Beaujolais, Fleurie

NOS CONSEILS

1. Préchauffer votre four à 180°C.
2. Effectuer une belle coloration dans un joli beurre blond, ajouter les échalotes.
3. Couvrir et enfourner 50min à 1h15min selon préconisations de votre boucher.
4. 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.



@MAISONVESSIERE