



**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