

Pintade à la cocotte

Plat **Facile****Préparation** : 10 mn**Cuisson** : 90 mn*Une belle volaille, bien dodue avec des légumes goûteux pour un plat délicieux !*

Ingrédients

- 1 pintade
- 100 gr de fromage blanc
- des fines herbes
- sel et poivre
- 5 carottes
- 5 pommes de terre
- 50 ml de vin blanc
- 2 échalotes

Préparation

- 1 Mélangez les fines herbes, le sel le poivre avec le fromage blanc.
- 2 Farcissez la pintade avec ce mélange.
- 3 Dans la cocotte, déposez la volaille les échalotes le vin blanc.
- 4 Enfouez 90 minutes à 180°C, mais après 60 minutes de cuisson, ajoutez les carottes et les pommes de terre, puis remettez au four.

Proposé par

chezmamygigi

Bienvenue, chezmamygigi je suis heureuse de vous faire partager mes plaisirs.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

