

Pintade forestière aux oignons doux



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 2 h

Servez chaud. Quelques fois, j'ajoute d'autres légumes à ma préparation comme des brocolis, des choux-fleurs ou encore de la roquette.

Ingrédients

- 1 pintade - farcie
- 750 g de pommes de terre
- 250 g d'oignons - doux
- 250 g de champignons
- 1 bouillon - de volaille
- 35 g de beurre
- huile
- thym
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 200°C.
- 2 Épluchez les pommes de terre et les oignons puis, coupez-les en morceaux.
- 3 Déposez la pintade dans un plat allant au four. Salez, poivrez, ajoutez quelques noisettes de beurre, le bouillon de volaille dilué dans de l'eau ainsi que les oignons.
- 4 Couvrez et laissez mijoter au four à couvercle fermé durant une heure.
- 5 Ajoutez les morceaux de pommes de terre et le thym. Salez et poivrez.
- 6 Faites suer les champignons à la poêle. Ajoutez-les dans le plat, autour de la pintade. Laissez cuire de nouveau une heure en surveillant la cuisson régulièrement.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

