

Pintade rôtie



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 5 mn

Cuisson : 1 h

Rôtie à souhait, bien juteuse, servie avec la fondue de chou blanc, une volaille de saison.

Ingrédients

- 1 pintade - 1.2 kg
- 1 cs de beurre
- 6 oignons - sauciers
- thym
- laurier
- 2 gousses d'ail
- 250 ml de bouillon de volaille

Préparation

- 1 Dans un plat allant au four, mettre la pintade et les oignons. A l'intérieur de la pintade, mettre le thym, le laurier, la gousse d'ail, badigeonner avec le beurre et mettre au four à 180°C (th.6). Faire dorer sur toutes les faces.
- 2 Lorsque la pintade est dorée, verser le bouillon et laisser cuire pendant 1 heure environ en surveillant. Arroser régulièrement, et rajouter du liquide si besoin.

Proposé par



victoryne

je suis retraitée . j'aime cuisiner pour mes proches et amis. Des recettes simples, et d'autres adaptées pour diabétiques dont je fais partie. venez me faire un petit coucou sur mon blog Victorine en cuisine. A bientôt

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

