

Pintadeau aux chicons et champignons des bois



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 70 mn

Aujourd'hui, je cuisine un pintadeau avec 2 légumes... Un délice pour les papilles...

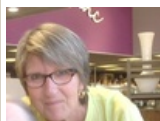
Ingrédients

- 1 pintadeau - de 1,3 kg
- 1 kg de chicons - endives
- 150 g de champignons des bois
- 10 cl de vin blanc sec
- 10 cl de crème fraîche
- 2 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 2 morceaux de sucre
- beurre
- laurier
- thym
- persil

Préparation

- 1 Salez et poivrez l'intérieur du pintadeau, ajoutez la feuille de laurier et le thym. Lavez et enlevez la partie dure des chicons.
- 2 Dans une cocotte, faites revenir le pintadeau dans du beurre pour qu'il soit bien doré, retirez-le et réservez.
- 3 A la place, mettez les chicons, rissolez-les pour qu'ils prennent une belle couleur. ajoutez les échalotes pelées et émincées et les 2 morceaux de sucre pour enlever l'amertume des chicons.
- 4 Ajoutez le vin blanc, salez, poivrez et remettez le pintadeau dans la cocotte, laissez cuire a feu doux pendant une 1 heure ou plus selon le poids du pintadeau.
- 5 10 minutes avant la fin de cuisson, dans une poêle, passez le mélange de champignons dans du beurre fondu avec l'ail émincé, salez, poivrez, ajoutez du persil et la crème fraîche.
- 6 Découpez le pintadeau et dressez sur l'assiette entouré des chicons et des champignons à la crème.

Proposé par



Gigi

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

visitez mon blog et laissez moi vos commentaires
.merci//simplementgigi.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

