



La Ferme du Moulin
VOLAILLES ET PRODUITS FERMERS



PINTADE FARCIE AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES ET AUX NOISETTES

• DIFFICULTE •



• INGREDIENTS •

- ✓ 1 pintade de 1,5 kg
- ✓ 3 échalotes
- ✓ 80 g de beurre
- ✓ 500 gr de champignons sauvages
(mélanges de champignons)
- ✓ 200 g de noisettes concassées
- ✓ 20 cm de bouillon de légumes
- ✓ Brin de thym
- ✓ Sel
- ✓ Poivre

• PREPARATION •

Préparation de la farce :

1. Épluchez et émincez les échalotes, les faire suer dans 20 gr de beurre.
2. Nettoyez et coupez les champignons en petits morceaux. Faire revenir 250 gr de champignons dans 30 gr de beurre pour qu'ils rendent leur eau. Laissez-les refroidir avant de les incorporer à la farce grasse et malaxez tous les ingrédients.
3. Ajoutez en dernier lieu 100 gr de noisettes concassées. Farcissez l'intérieur de la pintade de cette préparation. Cousez l'ouverture avec de la ficelle alimentaire.
4. Préchauffez le four à 200°C (th.6-7).
5. Beurrez la pintade sur toutes les faces, salez et poivrez.
6. Placez-la dans un plat à four. Parsemez de brins de thym.
7. Salez et poivrez. Versez le bouillon dans le fond du plat.
8. Enfournes 1 heure, en arrosant régulièrement du jus de cuisson. Servez bien chaud.

