



La Ferme du Moulin
VOLAILLES ET PRODUITS FERMERS



PINTADE FARCIE AUX RAISINS SECS

• DIFFICULTE •



Temps de préparation
et de cuisson : 1 h 30

Pour 4 personnes

• INGREDIENTS •

- ✓ 1 pintade de 800 gr
- ✓ 4 tranches de poitrines
fumée fine
- ✓ 400 gr de chair à saucisse
- ✓ 100 gr de raisins secs
- ✓ 20 cl de porto rouge
- ✓ 200 gr de chapelure

• PREPARATION •

1. Mettre les raisins secs à mariner dans le porto pendant 2 bonnes heures.
2. Préchauffer le four à 220°C (thermostat 7-8).
3. Mélanger la chapelure et la chair à saucisse avec les raisins secs marinés.
Dès que le mélange est effectué, bien remplir la pintade.
4. Pour terminer disposer la poitrine fumée sur la pintade.
5. Déposer dans un plat huilé et enfourner pour 1 h 15 de cuisson.

