



La Ferme du Moulin

VOLAILLES ET PRODUITS FERMERS



PINTADE A LA BIÈRE

• DIFFICULTE •



• INGREDIENTS •

- ✓ 1 pintade en morceaux
- ✓ 15 cl de crème fraîche
- ✓ 15 cl de bière blonde
- ✓ 4 oignons
- ✓ 2 gousses d'ail
- ✓ 2 carottes
- ✓ 8 pommes de terre
- ✓ 6 brins de ciboulette
- ✓ 60 g de beurre
- ✓ Sel
- ✓ Poivre

• PREPARATION •

1. Pelez et émincez les oignons et les gousses d'ail. Pelez les carottes, coupez-les en rondelles. Pelez les pommes de terre, lavez-les.
2. Dans une cocotte, faire chauffer le beurre. Faites-y revenir les morceaux de pintade. Dès qu'ils sont dorés de tous côtés, réservez-les.
3. Dans la même cocotte, faites revenir les oignons, les carottes et l'il pendant 3 min sur feu moyen en remuant. Remettez les morceaux de pintade. Mouillez les avec la bière, salez, poivrez.
4. Laissez mijoter sur feu doux et à couvert pendant 20 min. Ajouter les pommes de terre entières, laissez cuire pendant encore 20 min.
5. Versez la crème fraîche, mélanger le tout et faites chauffer sur feu doux pendant 10 min. Goutez et rectifiez l'assaisonnement, si nécessaire. Décorez le plat de ciboulette ciselée, et servez bien chaud.

