



La Ferme du Moulin
VOLAILLES ET PRODUITS FERMERS



PINTADE CHAPONNÉE AUX POMMES ET AUX CHÂTAIGNES

• DIFFICULTE •



Temps de préparation : 20 mn

Temps de cuisson : 1 h 45

• INGREDIENTS •

- ✓ 1 pintade chaponne de 2 kg environ
- ✓ 6 pommes de type Royal Gala
- ✓ 600 g de châtaigne pelée au feu
- ✓ 1 oignon
- ✓ 1 branche de romarin frais
- ✓ 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- ✓ 10 cl de calvados
- ✓ 1 cuillère à café rase de sucre roux
- ✓ Muscade en poudre

• PREPARATION •

1. Oter le surplus de graisse qui peut se trouver à l'intérieur de la pintade et y introduire une belle branche de romarin frais. Installer la pintade dans un plat allant au four, saler et poivrer l'extérieur des deux côtés, puis badigeonner d'huile
2. Répartir tout autour un gros oignon coupé en tranches. Enfourner à four chaud (200°C) pendant 90 quelques minutes après le début de la cuisson, ajouter 50 cl d'eau bouillante, en arroser de temps en temps la volaille. En fin de cuisson, sortir la pintade du plat et la réserver au chaud. Si le jus est trop gras, en retirer la valeur d'un demi-bol. Réserver pour y faire réchauffer les châtaignes au micro-onde.
3. Déglacer le plat avec le calvados, ajouter le sucre et saupoudrer de noix muscade. Répartir les pommes coupées en quartier.
4. Enfourner à 240°C jusqu'à ce que les pommes soient bien dorées.

