



La Ferme du Moulin
VOLAILLES ET PRODUITS FERMERS



PINTADE DE NOËL

• DIFFICULTE •



Temps de préparation : 15 mn

Temps de cuisson : 1 h 30

Pour 4 personnes

• INGREDIENTS •

- ✓ Pintade : 1
- ✓ Lentilles : 200 gr
- ✓ Foie gras : 150 gr
- ✓ Carottes : 2
- ✓ Oignon : 1
- ✓ Beurre : 30 gr
- ✓ Sel, Poivre

• PREPARATION •

1. Préchauffez le four à 180 °C.
2. Étalez le beurre sur la pintade, salez, poivrez et faites-la dorer sur toutes les faces dans une cocotte.
3. Enfournez 1 h en arrosant la viande régulièrement avec le jus de cuisson. Si besoin ajoutez un peu d'eau.
4. Pendant ce temps, épluchez et émincez l'oignon. Épluchez les carottes et coupez-les en dés.
5. Mettez les lentilles dans une grande casserole d'eau froide avec les morceaux d'oignon et de carottes. Portez à ébullition et laissez cuire à feu doux durant 30 min. Égouttez les lentilles, salez, poivrez ajoutez le foie gras coupé en dés et mélangez jusqu'à ce qu'il soit bien fondu. Servez immédiatement avec la pintade coupée en morceaux.

