



Autres volailles

Pintade aux fruits d'automne



1h50 **20 min** **1h30** **0** **589**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la pintade aux fruits

1 **Pintade(s)**
2 **Pomme(s)**
3 **Echalote(s)**
50 cl **Eau**
10 cl **Calvados**
1 c. à soupe **Sucre roux**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour la garniture

500 g **Châtaigne**
300 g **Pomme(s) de terre**

Étape 1

Préparation de la pintade aux fruits d'automne

- 1 Préchauffer le four à 200 °C (Th. 6-7).
- 2 Préparer la pintade.
- 3 Poser la pintade sur le ventre dans un plat allant au four.
- 4 Saler et poivrer l'intérieur et l'extérieur de la volaille, la badigeonner d'huile d'olive.
- 5 Éplucher et émincer les échalotes. Les disposer autour de la pintade.
- 6 Faire rôtir la volaille au four pendant le temps de cuisson conseillé.
- 7 Le temps de cuisson de la pintade se calcule en comptant une demi-heure par livre de pintade.
- 8 Quelques minutes après le début de la cuisson, ajouter 50 cl d'eau bouillante et arroser la volaille de temps en temps.
- 9 Pendant ce temps, éplucher les pommes et les pommes de terre.
- 10 Faire cuire les pommes de terre et les châtaignes dans une casserole d'eau bouillante pendant une dizaine de minutes.

- 11 Eplucher et couper les pommes en grosses lamelles.
- 12 En fin de cuisson, sortir la pintade du plat et la réserver au chaud.
- 13 Déglacer le plat avec le calvados et saupoudrer de sucre.
- 14 Déposer les lamelles de pommes dans le plat et remettre au four pendant quelques minutes, le temps que les pommes soient fondantes.

Étape 2

Dressage

- 1 Servir la pintade accompagnée des pommes, des châtaignes et des pommes de terres avec la sauce en saucière.