

Pintades aux pommes et au lard

pour 4 personnes

- 1 Belle pintade
- 15 pommes
- 9 tranches de lard
- 1 oignon
- 1 grosse noix de beurre salé
- sel et poivre.



Servir: Bien chaud, avec un verre de vin blanc sec.

Variation : Remplacez la moitié des pommes par des pommes de terre.

- Préchauffez votre four à 200°.
- Salez et poivrez l'intérieur de la bête, et ajoutez une tranche de lard, et l'oignon épluché et coupé en quatre. Entourez les cuisses avec une tranche de lard chacune, et déposez-en 2 sur les filets. Disposez la pintade dans un grand plat allant au four.
- Mettez 4 pommes entières, épluchées, évidée et entourées de lard fixé par une petite pique autour de la pintade dans le plat.
- Enfourez pour 45 minutes.
- Pendant ce temps, épluchez, évidez et coupez les pommes en petits morceaux.
- Faites fondre le beurre salé dans une poêle haute à feu doux. Ajoutez les pommes, et laissez mijoter pendant une petite demi heure.

Conseils

Citronnez les pommes avant cuisson pour qu'elles ne noircissent pas.