

# DOUBLES FILETS DE PINTADE AUX CHAMPIGNONS



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Photo non contractuelle.

INGRÉDIENTS : **4x** 



15 mn |  60 mn

- 2 doubles filets de pintade
- 400 g de pommes de terre
- 1 boîte de champignons de Paris
- 2 oignons
- 2 échalotes
- 1/2 bouquet de persil plat
- 5 cl de Banyuls
- 2 c. à soupe de beurre
- 2 c. à soupe d'huile
- Sel, poivre

- ▶ Peler les pommes de terre et les faire cuire à l'eau ou à la vapeur, puis les laisser refroidir.
- ▶ Assaisonner les filets de pintade. Faire chauffer le beurre et l'huile et y faire dorer les filets pendant 15 mn. Les ôter et égoutter une bonne partie du gras de cuisson.
- ▶ Dans le gras restant, ajouter l'oignon et l'échalote émincés. Les faire légèrement revenir. Ajouter les pommes de terre et les faire colorer.
- ▶ Remettre les filets et faire cuire à couvert pendant 30 mn. Ajouter alors les champignons égouttés et achever la cuisson à découvert et à feu moyen pendant 15 mn. Saler, poivrer, parsemer de persil ciselé.

## SAVEL

Saint Sébastien - BP 20 - 29870 Lannilis - France  
Tél. +33 (0)2 98 04 01 05 - Fax +33 (0)2 98 04 07 49  
Fax export +33 (0)2 98 04 88 40

[contact@savel.fr](mailto:contact@savel.fr) - [www.savel.fr](http://www.savel.fr)



HISTOIRE DE PASSION