

PINTADE ORIENTALE



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

INGRÉDIENTS : 4x 



20 mn |  40 mn

- 1 pintade prête à cuire de 1,3 kg
- 2 grosses échalotes
- 20 cl de Porto rouge
- 15 cl d'eau
- 120 g de beurre
- 150 g d'abricot
- Sel, poivre

- ▶ Dans la cocotte minute, mettre le beurre.
- ▶ Faire colorer légèrement la pintade.
- ▶ Ajouter les échalotes, le Porto rouge, l'eau, les abricots.
- ▶ Assaisonner.
- ▶ Fermer la cocotte et laisser cuire 40 mn.
- ▶ Découper la viande.
- ▶ Servir avec les abricots et la sauce.

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 - www.savel.fr

HISTOIRE DE PASSION