

L'excellence Belge

Sans O. G. M.



Recette campagnarde

Pintade fermière bio – labellisée « Coq des Prés »

1 pintade « Coq des Prés » (2012...uniquement disponible les jours qui précèdent Noël) - 500 gr de pommes pelées et coupées en morceaux - 3 échalotes épluchées et coupées grossièrement - 2 fromages type « petit suisse » - 1 grand verre de vin blanc doux (genre Sauternes par ex.) – 1 c. à soupe de cognac 4 c. à soupe d'huile d'olive - 1 pincée de noix de muscade, de cannelle en poudre sel et poivre selon votre goût / préchauffez votre four à 220°C

- 1) Mélangez les «petit suisse » avec le cognac, la noix de muscade, la cannelle, du poivre et 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 2) Farctissez la pintade « Coq des Prés » avec votre mélange
- 3) Badigeonnez la pintade avec le reste de l'huile d'olive
- 4) Mettre dans un plat à four avec les échalotes / Au four 30 min.
- 5) Arrosez la pintade avec le vin blanc doux et diminuez la T° du four à 175°C, poursuivez la cuisson durant 60 min. tout en surveillant
- 6) 15 min. avant la fin de la cuisson, incorporez les pommes en morceaux
- 7) Retirez la pintade du plat et réservez-la au chaud dans le four éteint
- 8) Déglacez le jus de cuisson avec un peu du vin blanc doux – salez, poivrez
- 9) Sur le plat de service, disposez la pintade « Coq des Prés » avec les morceaux de pommes - ajoutez éventuellement (suivant votre goût) une légère pincée de cannelle sur les pommes et servez la sauce à part

Parfait avec des croquettes et des légumes étuvés

A servir avec un vin rouge corsé du Rhône/Languedoc/Provence/Corse/Espagnol (Rioja)

www.coqdespres.be

Pintade fermière BIO – élevée près de chez vous !

**COPROBEL SCRL. N° Entreprise BE.0465.781.924 - organisme certificateur BE B10 03
Rue Dieu le Garde, 6 A - 4280 Villers-le-Peuplier**

Contact : Julie ELIAS – Coordinateur « Coq des Prés » - G. +32 (0) 498 57 69 33