

RECETTE CUISINE des GONES



PINTADE AU CHAMPAGNE

Ingrédients : Pour 4 personnes

1 pintade de 1200g
50 grammes de beurre
15 centilitres de crème fraîche
25 centilitres de champagne
1 barde de lard
200 grammes de champignons
sel, poivre
des croûtons

Recette :

Salez, poivrez l'intérieur de la pintade, bardez-la et ficelez.
Dans une cocotte mettre le beurre, cuire pendant 40 minutes.
Préparer les petits champignons sautés au beurre dans la cuisson de la pintade.
Mouiller avec le champagne et la crème fraîche.
Laisser bouillir jusqu'à réduction des 3 quarts.



Bon Appétit