

## **RECETTE CUISINE des GONES**

### **PINTADEAU DE LA DRÔME AUX OLIVES DE NYONS**

Pour 4 personnes

#### **Ingrédients**

1 pintadeau de 1 kg 200  
2 oignons  
3 tomates  
300 g d'olives entières de Nyons  
1 c. à s. d'huile d'olive

Pour la sauce :

2 c. à s. de tapenade aux olives de Nyons  
2 verres de vin blanc  
4 c. à s. de crème fraîche épaisse  
2 jaunes d'œufs

#### **Recette :**

Découper le pintadeau en 4.  
Saler, poivrer.  
Peler, émincer les oignons.  
Émonder, peler les tomates.  
Dans un plat en terre huilé, faire un lit de tomates coupées et d'oignons.  
Disposer les morceaux de pintadeau dessus.  
Cuire 45 minutes au four préchauffé à 200°C.  
Arroser le pintadeau avec le jus de cuisson au moins 2 fois.  
Ajouter les olives.  
Poursuivre la cuisson 20 minutes.  
Prélever le jus de cuisson après l'avoir déglacé au vin blanc.  
Lier la sauce avec la tapenade, la crème fraîche et les œufs.  
Dresser le pintadeau sur assiettes chaudes.  
Entourer des olives et napper de sauce.

**Bon Appétit**

