






TYPE DE RECETTE

- Plat principal
- Nbre. de pers. : 4 / 6
- Préparation :  2 min
- Cuisson :  1h30
- Difficulté : 

INGRÉDIENTS

- 1 pintade de Bresse
- 30 g de beurre

SUGGESTION VIN

- Bourgogne rouge :
Côte de Beaune

PINTADE ROTIE

* PRÉPARATION *

Préchauffer le four à 200° (Th.7), pommader la volaille de beurre, saler, enfourner et cuire pendant 30 minutes.

Baisser le four à 140° (Th.4 ou 5), cuire encore pendant 60 minutes.

Eteindre le four, entrouvrir la porte du four et laisser la pintade de Bresse reposer pendant 15 minutes

* IDEES D'ACCOMPAGNEMENTS *

Purée de pommes de terre beurrée.

Chou braisé ou chou de Bruxelles

Poêlée de champignons

LA BOUCHERIE TROLLIET
vous souhaite un très bon appétit !

Halles de Lyon Paul Bocuse - Lyon 3^{ème}
Tél. : 04 78 62 36 60

www.boucherie-trolliet.com