

Pintade à l'ancienne

Pour 4 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 1h10 min

Ingrédients :

-1 grosse pintade coupée en morceaux ou deux petites.

-200g de lardons demi-sel

-1 navet

-1 carotte

-12 oignons grelots

-200g de champignons

-20 cl de vin blanc sec

-12 cl de crème fraîche

-1 c. à s. de farine

-sel, poivre

- *Epluchez le navet et la carotte, coupez-les en petits dés. Epluchez les oignons puis lavez et essuyez les champignons. Faites revenir les lardons dans une cocotte, puis faites dorer ensuite les morceaux de pintade.*
- *Saupoudrez de farine, mélangez et arrosez de vin blanc. Ajoutez 10 cl d'eau, les dés de carotte et de navet ainsi que les oignons et les champignons. Salez, poivrez.*
- *Couvrez et laissez cuire pendant 1h. Ajoutez la crème, poursuivez la cuisson quelques minutes pour la réchauffer et servez sans attendre.*