

Salmis de pintade

Ingrédients :

1 pintade fermière
150g de lardons fumés
2 oignons
Vin blanc
Beurre
Farine
Bouquet garnis
sel, poivre

1. Faites revenir les morceaux de pintade dans une casserole avec une noisette de beurre. Sur la fin ajouter les lardons de façon qu'ils soient juste dorés. Salez et poivrez.

2. Saupoudrez les morceaux de pintade de farine et arrosez de vin blanc afin de faire un roux. Recouvrez bien les morceaux de vin.

3. Laissez mijoter sans couvercle (afin de faire réduire la sauce) durant 35 minutes avec les oignons et le bouquet garnis (des champignons si vous le souhaitez).

Servir chaud avec une purée de céleri

Boisson: un vin blanc