

PINTADE AU CIDRE et POMMES CARAMÉLISÉES

Ingrédients : Pour 6 personnes

- 1 pintade de 1,5 kg
- 3 pommes
- 300 g de champignons
- 200 g de marrons
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- ½ c. à café de 4 épices
- 3 c à soupe d'huile
- 1 c. à soupe de farine
- 40 cl de crème liquide
- 150 g de lardons fumés
- 1 litre de cidre brut
- 50 cl de jus d'orange
- beurre
- sel, poivre



Préparation :

- Faire dorer les morceaux de pintade, saler, poivrer.
- Ajouter les morceaux d'oignons ciselés, les gousses d'ail écrasées, les lardons, les 4 épices, la farine. Bien les mélanger.
- Déglacer avec le jus d'orange et 1 litre de cidre.
- Cuire 45 min.
- Saler et poivrer les pommes, les faire dorer dans le beurre.
- De même, pour les champignons émincés.
- 10 min avant la fin de cuisson de la viande, ajouter les marrons et les champignons, et la crème.