

Pintade rôtie à l'orange

PRISCA MORJON



Préparation

15 min

Cuisson

45 min

Personnes

6

Ingédients

1 pintade
2 oranges
1 bouquet garni haché
1 oignon
5g de gingembre
Ail écrasé
Sel et poivre
Bois d'inde en poudre
4 piments végétariens
1 cuillère à soupe de miel
30g de beurre tempéré
Laurier
Baies roses
2 cuillères à soupe d'huile

Préparation

Mixer le bouquet garni, l'oignon, le gingembre, l'ail, le piment végétarien.

Saler et poivrer la pintade.
Farcir du mélange aromatique et des épices.
Ajouter le miel et le beurre.

Laisser reposer au réfrigérateur 30 minutes à 1 heure puis enfourner à 180°C durant 45 minutes.

Préparer un bouillon aromatique avec le sel, le poivre le mélange aromatique, le shrubb et les baies roses.

Laisser réduire puis arrosez-en la pintade en cours de cuisson.

Ce mélange est aussi la base de votre sauce.

Bon appétit !

Environ **1,75€** 
PAR PERSONNE