PINTADE FARCIE AU FOIE GRAS

RECETTE DE LA PINTADE FARCIE AU FOIE GRAS

Une recette de **pintade farcie au foie gras** pour accompagner vos repas de fête. La **pintade farcie au foie gras** peut s'accompagner de pommes dauphines, de marrons, de champignons ou de riz.

Préparer la farce au foie gras en suivant les instrutions de la fiche "farce au foie gras".

Introduire la farce à l'intérieur de la **pintade**.
Faire préchauffer le four à 220 °C.

Mettre de la graisse ou de l'huile sur la pintade et la poser dans un plat allant au four et enfourner. Faire cuire 1 heure 1/2 environ. Arroser régulièrement la pintade d'eau, pour faire griller la peau. Au cours de la dernière heure ajouter le reste de marrons entiers tout autour de la dinde et terminer la cuisson Découper la dinde, retirer la farce et la couper en tranche. Dresser la dinde, la farce et les marrons tout autour. Servir le jus à part.

Imprimer la recette du la Pintade farcie au foie gras

Dinde faPintade farcie au foie gras - une recette pour Noël