

# PINTADE BIO FARCIE

UNE RECETTE PROPOSÉE PAR LE CHEF DU LYCÉE D'AIRION

Macérer les raisins dans 3 cuillères à soupe d'Armagnac.

Tremper la mie de pain dans le lait.

Hacher le foie, le gésier de la pintade avec le jambon, persil, ail et noix, ajouter la mie de pain, les raisins, l'œuf, les 2 petits suisses à la farce. Saler poivrer.

Garnir la pintade dont on aura salé poivré l'intérieur.

Faire revenir la pintade en cocotte avec la graisse sur feu vif.

Ajouter le cidre et mettre au four avec couvercle pendant 40 min à 180°. Retourner et arroser de temps en temps.

Sortir du four et arroser du reste de cidre et Armagnac et cuire à feu doux pendant 20 min.

Découper la pintade et la farce, arroser du jus de cuisson.



Lycée Agricole  
de l'Oise  
AIRION | BEAUVAIS



## INGRÉDIENTS

1 pintade Bio  
100 gr de jambon de Bayonne  
2 branches de persil  
25 cl de cidre  
2 gousses d'ail  
1 œuf  
2 petits suisses natures  
3 cuillères à soupe de lait  
1 bol de mie de pain  
10 cerneaux de noix  
50 gr de raisins secs  
1 petit verre d'Armagnac  
20 gr de graisse d'oie ou de canard  
Sel, poivre, thym, laurier

## SUGGESTIONS DE LÉGUMES

Poêlée de pommes, marrons, purée de courges, butternut, panais.

## VINS CONSEILLÉS

Beaujolais : Moulin-à-vent, Morgon  
Bourgogne : Mercurey, Rully  
Bordeaux : Fronsac

Réservation des volailles (poularde, poulet, pintade)  
jusqu'au lundi matin 9h00

**03.44.50.84.40**

**[expl.clermont@educagri.fr](mailto:expl.clermont@educagri.fr)**

Produits délivrés le vendredi après-midi  
de la même semaine de 13h30 à 17h30

60600 AIRION