



ferme de la RYAUTÉ

Julie et Virgil Feydeau vous proposent leurs recettes de volailles

Pintade de Noël vanillée

Pour 8 personnes

1 pintade Noël de 2kg environ ; 50 g de beurre ; 5 cl d'huile végétale ; Sel, poivre du moulin ; 10 cl de sirop d'érable ; 25 cl de fond de volaille ; 800 g de patates douces ; 1 gousse de vanille.

Salez et poivrez l'intérieur de la pintade. Placez-la dans une grande cocotte, arrosez-la d'huile, couvrez la cocotte.

Mettez la pintade à cuire 30 mn au four préchauffé thermostat 7.

Pendant ce temps épluchez et coupez les patates douces en morceaux. Faites-les cuire 15 mn dans l'eau bouillante salée.

Égouttez-les, rafraîchissez-les sous l'eau froide.

Ouvrez et grattez la gousse de vanille, faites la chauffer dans une casserole avec le sirop d'érable.

Sortez la pintade, arrosez-la avec le sirop d'érable vanillé. Baissez le thermostat à 6. Remettez la pintade à cuire 30 mn en l'arrosant régulièrement.

Faites dorer les patates douces dans le beurre dans une poêle.

Ajoutez-les dans la cocotte autour de la pintade avec le fond de volaille bouillant, remettez le tout à cuire encore 30 mn.

Sortez la cocotte, laissez reposer la volaille 15 mn avant de la découper. Servez avec les patates douces et le jus de cuisson.