

## **Pintade aux châtaignes et fricassée de girolles**

### **Plats**

Posté par: essya

Publiée le : 1/12/2006 22:10:00



Préparation : 20 min

Cuisson : 45 min

Ingrédients pour 4 personnes :

500g de girolles

1 pintade

sel, poivre

300g de châtaignes cuites sous vide

2 cs de noisettes concassées

1 cs de ciboulette ciselée

1 cc d'ail haché

2 cs d'huile de noisette

Préparation :

Préchauffer votre four à 180°C (th.6).

Disposer la pintade dans un plat au four.

Saler, poivrer. Enfourner pendant 30 minutes, en arrosant souvent.

Sortir le plat du four.

Réserver la pintade.

Dans ce plat à cuisson, faire revenir l'ail haché pendant 2 à 3 minutes sur le feu.

Ajouter les girolles, faire revenir 5 minutes. Incorporer alors les noisettes concassées ainsi que les châtaignes.

Parsemer de la ciboulette ciselée et laisser chauffer doucement encore 6 minutes.

Conseils :  
von conseillé : bourgogne rouge