



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

PINTADE AUX POMMES ET AUX CHATAÎGNES

**Les produits d'Auvergne-Rhône-Alpes
nous régalent !**





PINTADE AUX POMMES ET AUX CHÂTAIGNES

Proposée par l'Interprofession des fruits et légumes frais



6 PERSONNES



40 MIN.



40 MIN.

INGRÉDIENTS

- 1 pintade de 1,6 à 1,8 kg
- 3 pommes
- 500 g de châtaignes
cuites
- 1 gousse d'ail
- Quelques brins de thym
- Sel
- Poivre

Préchauffez le four à 210°C (th.7).

Lavez et coupez les pommes en quartiers.
Égouttez les châtaignes si besoin.

Dans un plat allant au four, déposez la pintade légèrement huilée au préalable. Salez et poivrez. Ajoutez les quartiers de pommes, les châtaignes et la gousse d'ail entière non pelée.

Enfournez pendant 1h15 à 1h30 en arrosant régulièrement. Servez votre pintade rôtie aux pommes et châtaignes accompagnée de son jus et parsemez de thym frais juste avant de déguster !