

## *Fées Mains by Marjorie*



### *Pintade au chou frisé :*

*Les ingrédients pour 6 personnes :* 1 pintade dégraissée – 1 gros chou frisé vert (environ 1k200) – 100g de lardons fumés – 4 pommes de terre – 1 branche de thym – 1 feuille de laurier – sel – poivre

*Laver le chou et le couper en 8 morceaux. Faire blanchir le chou dans une casserole d'eau bouillante pendant environ 10mn. Egoutter le chou.  
Eplucher et laver les pommes de terre.*

*Faire rôtir la pintade ficelée au four pendant 45mn dans le four préchauffé à 210°C.*

*Pendant ce temps, faire revenir les lardons fumés dans une grosse cocotte avec les pommes de terre coupées en 4. Lorsque les lardons sont dorés, retirer les lardons et les morceaux de pommes de terre de la cocotte et déposer le chou égoutté. Au milieu du chou, déposer les lardons et les morceaux de pommes de terre.*

*Ajouter un peu d'eau si besoin.*

*Saler et poivrer à convenance et déposer le thym et la feuille de laurier.*

*Faire cuire à couvert 45mn à feu doux.*

*Faire un nid et déposer au centre la pintade rôtie.*

*Couvrir et poursuivre la cuisson pendant environ 45mn à feu doux.*

*Vérifier la cuisson puis découper la pintade et la servir sur le nid de chou.*

*Fées Mains by Marjorie*  
<http://creationsdemarjo.canalblog.com>