



## Pintade braisée aux endives



4

Difficulté



20 min



-



60 min



### Ingrédients :

- 1 pintade fermière
- 1 citron
- 6-7 endives
- 8 tranches de poitrine fumée
- 3 gousses d'ail
- 2 cuil à soupe d'huile d'olive
- Sel
- Poivre

### Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (th6).

Rincer et sécher le citron, puis couper le en 4. Saler et poivrer l'intérieur de la pintade, et glisser les quartiers de citron ainsi que l'ail épluché.

Dans une cocotte, dorer la pintade sur toutes les faces dans un peu d'huile d'olive.

Couper la base des endives et les fendre en 2 dans la longueur. Une fois la pintade dorée, ajouter les endives, saler et poivrer. Couvrir la volaille de tranches de poitrine fumée.

Faire cuire environ 1 heure au four préchauffé à 180°C, selon la taille de la pintade la durée de cuisson peut varier un peu. Pendant la cuisson, vérifier régulièrement que les endives ne brûlent pas mais qu'elles caramélisent lentement, si besoin, vous pouvez ajouter un peu d'eau.

Et voilà c'est prêt, il ne vous reste plus qu'à vous régaler!!!