Pintade fermière Label Rouge aux choux et aux lardons

La pintade fermière qui cuit doucement sur un lit de chou et de lardons.

La pintade aux choux est un grand plat de famille de la campagne française. La pintade fermière Label Rouge, élevée en plein air, a une chair plus goûteuse que le poulet. Dorée puis cuite en cocotte sur un lit de chou vert, de carottes et de lardons, elle reste moelleuse et parfume tous les légumes.



Pour 3 personnes | Préparation 25 min | Cuisson 1 h 30 | Moyen

Dans votre pack

Pintade fermière Label Rouge	1 × pintade fermière Label Rouge (1,4 kg)
Choux verts	1 pièce
Poitrine de porc Bleu Blanc Cœur	150 g
Carottes	250 g
Pomme de terre Monalisa	600 g
Thym	1 botte

À prévoir à la maison

Un verre de vin blanc, une noix de beurre, sel, poivre.

Allergènes

Lait (beurre), sulfites (vin).

La recette

1. Faites blanchir les feuilles de chou 5 minutes à l'eau bouillante salée, égouttez-les.
2. Dans une grande cocotte, faites dorer la pintade de tous côtés au beurre, puis réservez-la.
3. Faites revenir la poitrine coupée en lardons et les carottes en rondelles, ajoutez le chou et le thym.
4. Posez la pintade sur les légumes, versez le vin blanc, couvrez et laissez cuire 1 h 15 à feu doux, en ajoutant les pommes de terre pour les 40 dernières minutes.
5. Découpez la pintade et servez-la sur son lit de chou.

Le mot du marchand

Retournez la pintade à mi-cuisson : les deux faces resteront moelleuses.

À table avec : *Un Saint-Pourçain rouge ou un Pinot noir d'Alsace.*