

Bon appétit !

© Tous droits réservés - Brin d'herbe



# Pintade au miel, noix et raisins secs

## Ingrédients

---

1 Pintade  
4 Pommes  
100g Cerneaux de noix  
40g Raisins secs  
3cuil. à soupe Miel  
1 Bâton de cannelle  
25cl Cidre brut  
2cuil. à soupe Calvados  
25cl Bouillon de volaille  
2cuil. à soupe Huile  
50g Beurre  
1cuil. à soupe Sucre  
Sel, Poivre

## Recette

---

Avant de commencer à préparer votre pintade, mettez les raisins secs à macérer dans du calvados. Puis, badigeonnez la volaille de miel. Faites-la dorer dans une cocotte avec l'huile et 20 g de beurre. Salez, poivrez. Déglacez avec le cidre et le bouillon de volaille. Ajoutez les cerneaux de noix, les raisins secs et la cannelle. Couvrez et laissez mijoter la pintade 45 min. Rincez les pommes, épépinez-les et coupez-les en cubes. Faites-les revenir dans le beurre restant et le sucre. Réservez au chaud. Retirez la volaille de la cocotte et faites réduire le jus de cuisson. Présentez la pintade avec les pommes et nappez de sauce. Servez la sans attendre!