

Pintade aux endives

1 Flamber la pintade, l'assaisonner intérieurement de sel et de poivre.

2 Effeuillez les endives, les laver.

3 Dans une cocotte faire chauffer le beurre et l'huile. Faire dorer la pintade, quand elle est bien colorer, la retirer et la réserver.

4 Mettre les endives dans la cocotte, laisser mijoter 10 minutes en remuant de temps en temps.

5 Déposer la pintade sur les endives, couvrir et laisser cuire 1 heure.

6 Découper la pintade, la dresser sur un plat.

7 Verser le madère et la crème, bien remuer et disposer autour de la pintade.

Pour 4 personnes :

1 belle pintade

1 kg d'endives

20 g de beurre

1 cuil. à soupe
d'huile

2 cuil. à soupe de
madère

100 g de crème
fraîche

