

## Pintade aux choux

Pour 4 personnes.

1 pintade, 200 g de lard, 1 chou pas trop gros, 2 gros oignons, 1 carotte, sel, poivre, noix muscade, bouillon.

Nettoyer et laver le chou. Enlever les trop grosses côtes. Jeter le chou dans de l'eau bouillante salée et laisser cuire pendant 20 minutes assez vivement. Egoutter à fond, mettre sur la planche et hacher grossièrement au couteau.

Couper le lard et la carotte en dés et les oignons en tranches. Verser le tout dans une cocotte. Mélanger avec le chou, sel, poivre et noix muscade.

Enfoncer légèrement la pintade dans les légumes, mouiller avec le bouillon à mi-hauteur. Couvrir et laisser cuire tout doucement pendant une heure et demie environ.

Servir très chaud en même temps que des pommes de terre cuites à l'eau, puis dorées avec des lardons.

Cette préparation permet de servir des pintades qui seraient trop dures rôties. On peut également l'utiliser pour la préparation d'un faisan ou d'une perdrix.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.