

Pintadeaux farcis aux noisettes

Pour 4 personnes.

2 pintadeaux, 30 g de beurre, 2 c à soupe d'huile.
75 g de beurre, 75 g de mie de pain émiettées, 100 g de noisettes.
¼ l de bouillon (eau et cube), 3 c à soupe de porto.

Flamber les pintadeaux et les farcir avec les noisettes hachées et travaillées avec le beurre et la mie de pain. Les couvrir ou les brider avec soin et les faire dorer dans une grande cocotte avec le beurre et l'huile fondus ensemble. Saupoudrer de farine, mouiller de bouillon et de porto, saler, poivrer et laisser cuire pendant 30 mn. Servir les pintadeaux entourés de pommes chips et nappés de la sauce qu'on pourra lier à volonté avec 2 c à soupe de crème fraîche.

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.