

PINTADE FARCIE DE NOEL

1 pintade de JBB
150 G de chair à saucisse
Foie et gésier de la pintade
50 G de foie gras (je sais c'est pas bio mais il était fait maison)
1 poignée de cèpes séchés réhydratés
1 lampée d'armagnac
1 œuf
1 tranche de pain de mie rassise
Sel avec modération du fait de la chair à saucisse et poivre.

Couper le foie, le gésier et le foie gras en petits morceaux.

Réduire la tranche de pain de mie en chapelure.

Amalgamer tous les ingrédients et en farcir la pintade.

La mettre à rôtir à four chaud th 7 entre 45 mn et 1 h.

Recette 100 % façon Sylvie MILHAS.