



Isabelle et Pierre  
**Clément**

# PINTADE A LA BIERE

## INGRÉDIENTS :

Pour 6 personnes :

- 2 pintades
- 30 cl de bière blonde
- 150 g de fines tranches de lard fumé
- 200 g d'échalotes grises
- 3 feuilles de laurier
- Sel, poivre



Facile



Préparation 20 min  
Cuisson 1h



6 personnes

## **Accord :**



## PRÉPARATION :

Préchauffez le four à 240° (th 8). Coupez les pintades en morceaux.

Pelez les échalotes et coupez les tranches de lard.

Assaisonnez les pintades (sel, poivre) puis déposez-les dans un plat à gratin en y ajoutant les morceaux de lard tranchés, les échalotes et les feuilles de laurier.

Arrosez de bière et enfournez. Laissez cuire 20 minutes puis retournez les morceaux de pintades. Laissez cuire 30 minutes supplémentaires en retournant toutes les 5 minutes. A la fin de la cuisson, les morceaux de pintades doivent être caramélisés.

A déguster avec notre bière blonde « La Spontanée ».