

# UNE TRES BELLE RECETTE DE FÊTE



## INGREDIENTS

Une belle pintade Label rouge

Farce aux morilles et Armagnac surgelée 400 g ([Place du marché](#))

1 pot de marrons naturels bio

Un peu de beurre

Sel et poivre

## COMMENT FAIRE

Pensez à faire décongeler la farce à l'avance.

Préchauffez le four 15 mn à 220°

Remplissez le corps de la pintade avec la farce. Placez la bête dans un plat allant au four. Salez selon votre goût. et enfournez le plat dans le four bien chaud.

Arrosez la pintade de temps en temps après les 20 premières minutes de cuisson (45 mn en tout)

Dans une poêle faites revenir les marrons dans le beurre fondu. Laissez mijoter jusqu'à caramélisation des marrons.

Quand la pintade est cuite, découpez et présentez la avec la farce à côté, les marrons avec ou à part