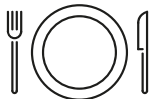


# PINTADE RÔTIE AU CIDRE, POMMES, OIGNON, LARDONS



POUR 4  
PERSONNES



45 MIN À 1H  
MINUTES



20  
MINUTES



NIVEAU FACILE

## LISTE DES INGRÉDIENTS

- 1 PINTADE FERMIÈRE
- 3 À 4 POMMES (GOLDEN OU REINETTE)
- 40 CL DE CIDRE BRUT
- 150 G DE LARDONS FUMÉS
- 1 GROS OIGNON ÉMINCÉ
- 2 GOUSSES D'AIL
- 40 G DE BEURRE
- THYM + LAURIER
- SEL, POIVRE
- HUILE D'OLIVE

## PRÊT, FEU, À VOTRE TABLIER

- PRÉCHAUFFER LE FOUR À 180°C.
- DANS UNE COCOTTE OU UN PLAT ALLANT AU FOUR, FAIRE DORER LA PINTADE SUR TOUTES SES FACES DANS UN MÉLANGE HUILE D'OLIVE + BEURRE
- RETIRER LA PINTADE QUELQUES INSTANTS
- DANS LA MÊME COCOTTE, FAIRE REVENIR LES LARDONS JUSQU'À CE QU'ILS SOIENT LÉGÈREMENT DORÉS
- AJOUTER L'OIGNON ÉMINCÉ + L'AIL, FAIRE FONDRE LE TOUT
- REMETTRE LA PINTADE PAR-DESSUS
- VERSER LE CIDRE
- AJOUTER THYM, LAURIER, SEL, POIVRE
- ENFOURNER 45 MIN À 1H, EN ARROSANT RÉGULIÈREMENT.
- COUPER LES POMMES EN QUARTIERS
- LES AJOUTER 20 MIN AVANT LA FIN DE CUISSON, POUR QU'ELLES RÔTISSSENT DANS LE JUS AU CIDRE



**ACCOMPAGNÉE D'UNE PURÉE DE POMME DE TERRE MAISON**

**#MARCHEFRAISORGEVAL**

**#TRESBONAUQUOTIDIEN**

POUR PLUS DE RECETTES REJOIGNEZ-NOUS SUR [WWW.MARCHEFRAISORGEVAL.FR](http://WWW.MARCHEFRAISORGEVAL.FR) - @MARCHEFRAISORGEVAL