

Pintade rôtie aux girolles et aux marrons

 6 PERS.



 10 MIN.

 1H10



1 pintade (1,6kg environ)
 300g de marrons cuits
 200g de girolles (fraîches ou en bocal)
 1 branche de thym
 1 feuille de laurier
 1 gousse d'ail

- Sortez la pintade du réfrigérateur 10 minutes avant de la cuire. Préchauffez le four à 200 °C.
- Farcissez la pintade de la branche de thym, du laurier et de la gousse d'ail.
- Badigeonnez-la d'huile. Salez et poivrez.
- Dans un plat allant au four, versez un verre d'eau. Posez la pintade sur une cuisse et enfournez pendant 20 minutes.
- Arrosez la pintade de jus, puis retournez-la sur l'autre cuisse et poursuivez la cuisson 20 minutes.
- Arrosez à nouveau la pintade, finissez en plaçant la volaille sur le dos et la laissez rôtir durant 20 minutes.
- Déposez les marrons et les girolles dans le plat et poursuivez la cuisson 10 minutes.
- Découpez et servez.

