



CHOUCROUTE & PINTADE A LA VAPEUR DE CIDRE

PRÉPARATION

INGRÉDIENTS

- 600 g de choucroute cuite
- 4 suprêmes de pintade
- 300g de farine
- 1/2L de cidre
- 1 oignon
- Bouquet garni
- 1 oeuf
- 50g de beurre
- Poivre

- Préparation : 30 minutes
- Cuisson : 35 minutes
- 4 personnes

01 Poivrer et poêler les suprêmes au beurre. Réserver. Blondir l'oignon émincé et verser dans la cocotte avec la choucroute et le cidre. Poser dessus la volaille et le bouquet garni.

02 Pétrir la farine avec de l'eau et l'étaler en long ruban épais de 1 cm et large de 5 cm. Celler hermétiquement la cocotte en collant ce ruban de pâte tout autour du couvercle avec l'oeuf.

03 Enfourner 30 min à 180°C. Casser la croûte et servir.