



RECETTE CONÇUE PAR SÉBASTIEN AUTHIER
LYCÉE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET
DE TOURISME D'OCCITANIE DE TOULOUSE

Pintade fermière du Gers farci aux pommes et au Floc de Gascogne

POUR 4 PERSONNES :

**1 PINTADE FERMIÈRE DU GERS LABEL ROUGE DE 1,2 KG ENVIRON, 4 POMMES GOLDEN,
150 G DE BEURRE, 30 CL DE CRÈME FRAÎCHE LIQUIDE, 10 CL D'HUILE D'ARACHIDE,
25 CL DE FOND DE VOLAILLE, 4 CL DE FLOC DE GASCOGNE AOC BLANC,
1 C. À SOUPE DE MIEL, SEL, POIVRE**

Déglacer : Dissoudre à chaud, à l'aide d'un liquide, les sucs contenus dans un récipient ayant servi à une cuisson

Eplucher deux pommes, les vider, les couper en quartiers.
Garnir l'intérieur de la pintade avec ces quartiers de pommes, ajouter 50g de beurre et assaisonner.

Couper les deux autres pommes, les faire dorer au beurre et miel et finir au four à 180°C (Th 6).

Huiler la pintade au pinceau et la rôtir 25mn à four chaud.

Flamber la pintade au Floc de Gascogne blanc.

Déglacer le jus de cuisson avec du fond de volaille et laisser réduire. Après réduction, ajouter la crème liquide, 50g de beurre et mélanger au mixeur.

Disposer sur un plat la pintade, décorer avec les pommes accompagnées d'un filet de sauce.