

Pintade aux deux patates et moutarde aux Trois Poivres

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 25 min

Temps de cuisson : 60 min

Ingrédients :

- 1 pintade
- 2 patates douces
- 8 pommes de terre
- 2 cuillerées à soupe de Moutarde aux 3 poivres Domaine des Terres Rouges
- 4 cuillerées à soupe de crème fraîche épaisse
- 1 oignon
- 40 g de beurre



Étapes :

- Faire fondre le beurre dans une cocotte en fonte et y faire revenir l'oignon émincé quelques minutes
- Remettre l'oignon émincé, mettre la pintade sur le côté et verser 1 petit verre d'eau.
- Couvrir, laisser cuire 15 minutes puis retourner la pintade sur l'autre flanc et cuire 15 minutes à nouveau.
- Pendant ce temps, épluchez la patate douce et les pommes de terre et les couper en morceaux assez gros.
- Sortir la pintade, verser les 2 patates en morceaux dans la cocotte et remettre la pintade.
- Cuire encore 1/2 heure.
- Au moment de servir, sortir la pintade et les légumes. Faire réduire le jus sur feu très vif.
- Quand le jus est bien réduit, déglacer avec la crème et la **Moutarde aux 3 Poivres**.