

Aux fourneaux !

Pas vraiment le temps de cuisiner en ce moment ?

Responsable de projets « cuisine » chez Macoretz scop et tout autant « concocteur de bons petits plats », Johan* vous suggère une recette **aussi délicieuse que rapide en préparation.**



Cuisses de pintade en papillote



- 4 personnes
- Préparation : 5 mn
- Cuisson : 45 mn
- 4 cuisses de pintade
- Moutarde
- 8 gousses d'ail
- 8 branches de thym frais
- Sel et poivre
- 4 noisettes de beurre
- Papier sulfurisé ou papier aluminium

Préchauffer le four à 220 degrés (th. 7/8).

Déposer chaque cuisse de pintade sur 1 feuille de papier.

La badigeonner de moutarde.

Ajouter 2 gousses d'ail, 2 branches de thym, sel, poivre et une noisette de beurre dans chaque papillote.

Refermer les papillotes et faire cuire 45 minutes.

Vous pouvez mettre à profit ce temps pour faire le tri dans vos priorités p.28 !

Suggestion pour l'accompagnement

Pommes de terre vapeur ou au four accompagnées de crème fraîche et ciboulette.

Et pour la boisson, une bouteille de Côte d'Auvergne Chateaugay : un vin corsé et fruité.

À consommer avec modération.

Donnez-nous votre avis sur la recette à : journaldemamaison@macoretz-scop.fr

*Johan Devas, Commercial-Métreur « Cuisines



Contenu extrait de

Le Journal
de ma maison

conçu par

macoretz
scop
Construite ensemble