

Pintade créole

Pour 4 personnes.

1 pintade, 4 bananes, 4 tranches d'ananas frais de préférence, 75 g de beurre, 1 petit verre de rhum, sel, poivre, laurier.

Faire rôtir au four ou au tourne-broche la pintade bardée, salée intérieurement et poivrée, parfumée avec une feuille de laurier, pendant 1 heure.

Dix minutes avant la fin de cuisson, faire revenir au beurre les bananes entières et les tranches d'ananas, quand le tout est bien doré verser le rhum qu'on laissera chauffer un moment et faire flamber.

Servir la pintade entourée de fruits bien chauds.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.