

Pintadeaux aux poires farcies

Pour 4 personnes.

2 pintadeaux, 400 g de cerises au jus, 2 poires, du sel, du poivre, un oignon, une carotte, 100 g de sucre, 100 g de beurre, du cresson, 2 bardes de lard, 2 feuilles de vigne, un verre de cognac, un verre de porto.

Nettoyer les pintadeaux et les barder. Les entourer de feuilles de vigne et les assaisonner de sel et de poivre.

Les faire rôtir au four avec du beurre, un oignon et une carotte émincés.

Préparer un sirop avec le sucre et un peu d'eau. Y faire pocher les poires pelées, coupées en deux et légèrement creusées. Faire chauffer les cerises dans leur sirop.

Déglacer la cuisson des pintadeaux avec le cognac et le porto et la passer. Dresser les pintadeaux sur le plat de service et les entourer des poires remplies de cerises. Garnir avec du cresson.



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.