

LA RECETTE DE

Guillaume MEIGNAN

Producteur de volailles
À MARIGNE-PEUTON (Mayenne)

Pintade en cocotte au Pommeau du Maine

INGRÉDIENTS

- 1 pintade de la ferme
- 1/2 l de Pommeau du
Maine
- 3 échalotes
- 3 carottes
- 300 g de farine
- 50 g de beurre
- 250 g de crème fraîche
- 1 jaune d'œuf
- Sel, poivre, cannelle



Difficulté : **

Pour 4 personnes

PRÉPARATION

Préparation : 20 minutes. Cuisson : 50 minutes.

- Confectionner une pâte afin de réaliser un joint pour fermer hermétiquement le couvercle de la cocotte : mélanger la farine avec un peu d'eau pour obtenir une pâte homogène. Laisser reposer.
- Assaisonner la pintade avec le sel, poivre et cannelle. Faire fondre le beurre dans une grande cocotte et colorer les échalotes ciselées, les carottes émincées et faire suer sans coloration. Déposer la pintade, mouiller avec le Pommeau, ajouter la crème. Couvrir.
- Etaler la pâte à luter de 5cm de large et 1cm d'épaisseur. Badigeonner le tour de la cocotte avec le jaune d'œuf et coller la pâte autour. Dorer la pâte avec le reste du jaune d'œuf. Enfourner la cocotte 50 mn. Accompagner de quartiers de pommes sautés au beurre.



**Isabelle et Guillaume
MEIGNAN**

Le Logis du Plessis
53200 MARIGNE-PEUTON

Tél. 02 43 06 23 23
guillaume.meignan@orange.fr

LA FERME EN BREF...

Chez Isabelle et Guillaume Meignan, toutes les volailles sont élevées traditionnellement, en plein air et nourries avec un aliment fabriqué à la ferme. Les volailles sont abattues à 98 jours minimum (soit 14 jours de plus que les Label Rouge) pour une viande des plus goûteuses.

PRODUITS DE LA FERME

Poulets, pintades, canettes, canards, canards demi-sauvages, poules.

En décembre : dindes, oies, chapons.

Découpe de volailles, gésiers, foie et terrines. Œufs.

LIEUX DE VENTE

Vente à la ferme : Le mercredi de 18 h à 20 h et le vendredi sur rendez-vous.

Autres lieux de vente : Marchés de Changé le mercredi, Château-Gontier le jeudi, Bazouges le samedi. Magasins de producteurs L'Îlot fermier à Saint-Berthevin. Livraison à domicile et sur le lieu de travail à Craon et Château-Gontier. Drive fermier 53 à Laval.

Goûtez notre nature en Pays de la Loire

www.bienvenue-a-la-ferme.com/pays-de-la-loire