

# Pintade chaponnée aux pommes et pruneaux d'Agen



SERVI AVEC  
AOC MADIRAN  
GEOGLYPHE



© Sophie François-Mulhéns



25 min. de préparation,  
1h15. de cuisson.



Difficulté  
moyen



6 couverts

1 pintade chaponnée

—

6 pommes bio

—

Une dizaine de  
pruneaux

—

Une dizaine d'oignons  
grelots

—

2 cuillères à soupe d'huile  
de tournesol

—

10 cl de vin blanc

—

1 cuillère à soupe de miel  
d'acacia

—

5 branches de thym

—

Sel, poivre

Saler et poivrer la pintade puis la badigeonner avec l'huile de tournesol. Poser la pintade dans un plat allant au four et enfourner dans un four préchauffé à 220°C pendant 30 minutes.

Pendant ce temps, Couper les pommes en deux ou en quatre selon la grosseur ; peler les oignons grelot. Les mélanger avec le miel. Ajouter les pommes, les oignons et les pruneaux tout autour du plat et arroser avec le vin blanc. Parsemer le thym. Poursuivre la cuisson à 180°C en arrosant régulièrement pendant 45 minutes environ.

Dresser la pintade sur un plat avec la garniture. Arroser de sauce et servir. ✖

Partagez vos  
meilleurs moments

#PLAIMONT



Retrouvez d'autres recettes sur [www.plaimont.com](http://www.plaimont.com)