



# PINTADE AUX LÉGUMES



- 4 suprêmes de pintade
- 2 échalotes
- 2 poireaux coupés en tronçons
- 3 carottes coupées en morceaux
- 200 g de haricots mange-tout
- 8 champignons
- 1/2 cube de bouillon de volaille ou de légumes
- 25 cl d'eau
- 2 CS d'huile d'olive
- 1 feuille de laurier
- Sel et poivre moulu



Faire frémir 25 cl d'eau dans une casserole et y dissoudre le demi cube de bouillon.

Chauffer l'huile d'olive dans une poêle à feu moyen et y colorer les suprêmes de pintade 2/3 minutes sur chaque face.

Peler les échalotes et les couper en 4.

Laver les légumes.

Déposer la moitié des légumes dans la cocotte puis couvrir avec les suprêmes de pintade.

Ajouter le reste de légumes et la feuille de laurier.

Assaisonner en sel et en poivre puis verser par-dessus le bouillon de volaille.

Fermer puis lancer la cuisson pendant 2h30 en position «élevée».

**À déguster seul ou avec des pommes vapeur, le tout arrosé de bouillon.**

