



6 personnes



15 minutes



1 heure

Pintade aux pêches

1- Préchauffez le four à 210°C (th.7). Coupez la pintade en morceaux et faites-les revenir dans une cocotte avec un peu d'huile.

2- Pelez et émincez les oignons, ajoutez-les dans la cocotte avec le beurre. Laissez revenir sur feu doux en retournant les morceaux de viande. Pendant ce temps, épluchez les pêches et plongez-les 3min dans l'eau bouillante (avec l'anis étoilé, le sucre, la vanille fendue en 2 et ses grains), puis coupez-les en quartiers.

3- Une fois la viande bien saisie, ajoutez les pêches, le thym, du sel, du poivre, le bouillon et placez la cocotte dans le four sans couvercle. Après 10min, réduisez à 180°C (th. 6) et poursuivez la cuisson 50min environ.

6 pêches jaunes
1CS de sucre en poudre
1 anis étoilé
1 gousse de vanille
1 pintade (1,6kg env.)
4 oignons
1 CS d'huile d'olive
1 verre de bouillon de volaille
Sel, poivre, thym frais
1 noix de beurre demi-sel