

Pintade en crapaudine au bretzel



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
	Bretzels	20 Gramme
	Fécule de pomme de terre	5 Gramme
	Œuf	1 Pièce
	Huile de noix	2 Centilitre
	Sel et poivre	PM

Etapas de préparation

- 1 Désosser la pintade par le dos en prenant soin de ne pas faire de trous dans la peau
- 2 Préparer une anglaise : œuf, sel, poivre, huile de noix
- 3 Saupoudrer la volaille de féculé de pomme de terre. Puis la tremper dans l'anglaise
- 4 Paner dans une chapelure de bretzels
- 5 Cuire sur plaque au four à chaleur sèche, température stabilisée à 180°C

Idée de substitution et astuce du chef

Cette recette peut être réalisée avec toutes les volailles de la gamme des Volailles Fraîches. Pour un croustillant encore plus important, l'opération d'enrobage peut être réalisée deux fois consécutivement.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid