

## PINTADE FARCIE AUX POMMES

Ingrédients pour environ 5 personnes

1 pintade fermière

Farce :

400 g chair à saucisse

un peu de mie de pain

lait (un peu)

1 œuf

1 rasade d'armagnac ou calvados

1 pomme et demi chanteclerc

Faire tremper la mie de pain dans du lait tiède

Couper la pomme en petits dés

Dans un saladier mélanger la chair à saucisse avec la mie de pain trempée, l'œuf, les pommes, l'armagnac.

Farcir la pintade avec la farce et avec le reste faire un boudin à mettre dans du papier d'aluminium pour faire cuire à côté de la pintade, au four

Faire cuire la pintade au four

Bon appétit