

Pintade T.B aussi  
Poulet à l'ancienne

Un poulet de 2 kg environ.

Le découper. Faire dorer les morceaux sur feu vif. Flamber (éventuellement)

Ajouter l'oignon haché finement.

Faire rissoler. Poudrer de farine et laisser cuire en remuant pendant 1 minute.

Verser 2 verres de vin blanc + alcool <sup>(éventuel)</sup>

Saler, pousser, ajouter un bouquet garni.

Verser un verre de bouillon chaud.

Couvrir. Laisser cuire à feu doux pendant environ 40 minutes.

Avant la fin de la cuisson, ajouter des petits oignons rissolés et  $\frac{1}{4}$  d'heure

avant la fin, ajouter des champi-

gnons de Paris sautés.

N.B { Pour 2 gros filets de poulet:  $\frac{1}{2}$  oignon  
 $\frac{1}{2}$  verre de vin blanc, 1 verre de bouillon.

On peut remplacer les petits oignons et les champignons par du riz ou des pâtes (cuisson à part)

T.S.V.P.

T.B - Pommes de Terre coupées en morceaux. Les faire revenir à la poêle et finir de les cuire dans la sauce en ajoutant un peu d'eau, si nécessaire - (au moins  $\frac{1}{2}$  heure avant la fin de cuisson de la volaille -

Très bon également :

- A la fin de la cuisson, mélanger des petits pois à l'oignon et petites carottes cuits à part. Mixer quelques minutes.  
- Même procédé avec des haricots blancs.

La pintade et le poulet peuvent être préparés avec des lentilles.