



Chapon de Pintade Aux pommes et aux pruneaux



- ✓ 1 chapon de pintade,
- ✓ 1 pomme,
- ✓ 150g de pruneaux,
- ✓ 50g de pignons de pins,
- ✓ 1 oignon,
- ✓ 3 gousses d'ail,
- ✓ Thym,
- ✓ Sel et poivre,

- Eplucher et hacher finement l'oignon et l'ail
- Effeuille la branche de thym
- Couper la pomme et les pruneaux en dés
- Mélanger le tout, ainsi que les pignons de pins. Préparer un mélange homogène
- Farcir la volaille avec la farce
- Saler et poivrer
- Enfourner la volaille, 180°C, 1h par kilo

Pour les gourmands, refaire un mélange de pommes et de pruneaux revenus à la poêle pour accompagner la volaille !