



Safran de Val

Tel: 02.47.58.74.03

PINTADE ou POULET EN SAUCE SAFRANEE

(pour 4 à 6 personnes)

1 pintade coupée en morceaux ,
10 cl de bouillon de volaille,
20 à 24 filaments de safran,
40 g de beurre,
10 cl de crème fraîche,
quelques brins de ciboulette,
2 échalotes ,
sel, poivre

Laisser infuser le safran dans la crème fraîche quelques heures au préalable.

Faites dorer les morceaux de pintade dans une cocotte, saler et poivrer.
Ajouter les échalotes émincées puis laisser cuire 2 min .Verser le bouillon ; couvrir et laisser cuire environ 20 min à feu moyen.
En fin de cuisson, ajouter alors la crème fraîche safranée, bien mélanger la sauce et parsemer de ciboulette ciselée.