

## **Pintade au four**

### **Ingrédients:**

1 pintade  
1 cube de bouillon de poule  
huile d'olive  
sel, poivre

Portez une grande marmite d'eau à ébullition avec le cube de bouillon. Plongez y la pintade 10 minutes. Sortez la de l'eau et disposez la dans un plat à four. Badigeonnez la d'huile, salez, poivrez et faites cuire à 210° pendant 30 minutes.

## **Pompira Limouzi**

### **Ingrédients :**

4 pommes de terre  
1 bocal de châtaignes  
20cl de crème liquide

Pelez les pommes de terre et faites les cuire dans de l'eau bouillante salée une vingtaine de minutes. Ajoutez les châtaignes pour les 5 dernières minutes. Passez l'ensemble des légumes égouttés au presse purée. Faites chauffer la crème et ajoutez la à la purée. Mélangez bien. Rectifiez l'assaisonnement et servez bien chaud.