

# Pintade aux figues

CUISIMAGES

Réf :  
3371

Type :  
Volaille

Préparation :  
15 min  
Repos:

Cuisson :  
1 h

Coût :  


Difficulté :  


Origine :  




## Ingrédients pour 5/6 personnes

- 1 pintade de 1,2 kg
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 verre de vin blanc sec
- 2 verres d'eau
- 12 figues
- Sel et poivre



Dans un faitout, versez 4 cuillères à soupe d'huile d'olive et faites dorer la pintade de tous les côtés.

**Baissez le feu** et ajoutez 1 verre de vin blanc sur la pintade (attention de ne pas vous brûler avec les éclaboussures ! Protéger vous avec le couvercle)

Ajoutez 2 verres d'eau.  
Salez et poivrez.

Couvrez et laissez mijoter pendant 45 min en tournant la volaille régulièrement.

Ajoutez les figues et laissez cuire encore 10 min.  
(Ajoutez de l'eau si nécessaire).



## Conseils Variante Vins

Vous pouvez utiliser des figues sèches de la même façon  
Chateauneuf du Pape