

# PINTADE ROTIE AUX HERBES AROMATIQUES ET FRITES DE LEGUMES D'AUTOMNE



## Ingrédients pour 4 personnes

- 🌀 1 pintade fermière de 1.5 kg(+ 2 petits suisses)
- 🌀 2 oignons
- 🌀 600 g de citrouille
- 🌀 1 patate douce
- 🌀 3 gousses d'ail
- 🌀 400 g de châtaignes en boîte
- 🌀 2 c à s de graines de courge
- 🌀 1 botte de romarin et de thym
- 🌀 sel, poivre, huile végétale

## Préparation

- 🌀 préchauffer le four à 180°C
- 🌀 mettre la pintade dans un plat creux(fourrer des petits suisses)
- 🌀 saler, poivrer, arroser d'huile, ajouter les herbes
- 🌀 enfourner pour **1h15** de cuisson
- 🌀 arroser régulièrement pendant la cuisson
- 🌀 égoutter les châtaignes et les sécher au sopalin
- 🌀 éplucher, couper les oignons en lamelles épaisses
- 🌀 éplucher, couper la citrouille et la patate douce en grosses frites
- 🌀 dans une casserole profonde, faire chauffer l'huile
- 🌀 faire frire les légumes, l'ail et les châtaignes
- 🌀 les égoutter sur du sopalin
- 🌀 faire griller les graines de courge à sec dans une poêle
- 🌀 les parsemer sur les légumes frits

Servir très chaud