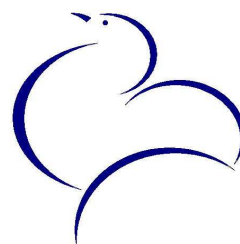


*Viandes à la Ferme*  
**BŒUF PORC**

*Les Chapons de Saulzoir*

*Les Saveurs de Jade*  
**BOISSONS ARTISANALES - CONSERVES**



**Exemple de recette :**

**CHAPON DE PINTADE de SAULZOIR CLÉOPATRE**

**Ingrédients :** 1 CHAPON DE PINTADE DE SAULZOIR,

farce: 1 petite truffe ou des trompettes, 50 grs de riz sauvage, 1/2 l de bouillon de volaille, 25 grs de raisins secs, 5cl de Noix de Jade (vin de noix), 100 grs de foie de volaille, 150 grs de champignons, 1 petite boîte de pelures de truffes ou des trompettes de la mort.

Préparer la farce: faire cuire le riz dans le bouillon. Mixer le foie de volaille et les champignons, les mélanger avec le riz et les raisins secs. Ajouter les pelures de truffes, la petite truffe ou les trompettes de la mort émincées. Saler et poivrer.

Garnir l'intérieur de la pintade avec la farce, brider, piquer la peau des cuisses, saler et poivrer.

Mettre au four chaud 200°(th6-7) pendant 15 mn puis poursuivre la cuisson environ 1H au four à 150° (th5). Ne pas ajouter de matière grasse, arroser avec son jus.

Dégraissier et déglacer le jus avec un peu d'eau et de vin de noix avant de servir.

*Cette recette est riche et somptueuse et mérite un vin corsé et puissant : un Saint Emilion Grand Cru ou une Côte rôtie issue des côtes du Rhône.*

**Autres recettes fournies :**

- CHAPON DE PINTADE laquée à la chinoise
- CHAPON DE PINTADE au Foie Gras
- CHAPON DE PINTADE à l'ananas
- CHAPON DE PINTADE au sel
- CHAPON DE PINTADE au roquefort
- CHAPON DE PINTADE aux pêches
- CHAPON DE PINTADE à la vanille
- CHAPON DE PINTADE à l'ancienne
- CHAPON DE PINTADE aux pommes
- Salamis de CHAPON DE PINTADE

**Autres informations :**

- VINS