



2 salles
45 couverts ou groupe 70

La Moselle

1, rue Prosper Cabrol 54940 Belleville

OSER



pour 4 personnes :
1 pintade , 125g de framboises
125cl de crème fleurette
3 cuillères à soupe de coulis de framboises
10 cl de vin blanc

Faire revenir dans un sautoir au beurre les morceaux de pintade. Déglacer au vin blanc. Ajouter le coulis de framboise et 100g de framboises ; laisser cuire doucement à couvert. Au dernier moment mettre la crème et mixer. Accompagner votre fricassée de petits légumes de saison et des framboises restantes.



Richard Bernard

fricassée de pintade de Bresse aux framboises