

Pintadeau à la bière à la framboise (Belgique)



Les Ingrédients

(pour 2 personnes)

- 1 pintadeau.
- 1 échalote.
- 25cl de bière à la framboise.
- 10cl de crème.
- 200gr de framboises.
- 1 cuillère à soupe de sucre.
- beurre.
- sel et poivre.

La recette

Faites rôtir le pintadeau au four.
Mettez l'échalote finement coupée dans le beurre.
Faites dorer.
Ajoutez une cuillère de sucre et laissez caraméliser.
Ajoutez la bière à la framboise.
Laissez réduire de moitié.
Ajoutez la crème et les framboises.
Salez et poivrez.
Servez avec une gueuze à la framboise bien fraîche.

🕒 Révision #2

★ Créé 28 septembre 2024 07:04:19 par Marc Leroi

🔪 Mis à jour 16 octobre 2024 11:47:21 par Marc Leroi