

Pintade de la garrigue

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 pintade découpée
- 3 tomates
- 6 échalotes
- du romarin et de la marjolaine ou de l'origan
- 2 feuilles de Laurier
- de l'huile d'olive
- des olives noires ou vertes ou les deux
- sel et poivre

Mettre de l'huile d'olive au fond d'un plat allant au four ; y disposer les morceaux de pintade ; saler et poivrer.

Recouvrir généreusement d'échalotes hachées ; puis par les rondelles de tomates. Insérer les feuilles de Laurier, saupoudrer des herbes ; ajouter les olives et d'un filet d'huile d'olive ;

Mettre une feuille d'aluminium et enfourner à 200°C.

Accord met et vin :

Un 1^{ère} Côtes-de-Blaye ou un Bandol rouge.