

## Pintade aux champignons



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 30 mn

### Ingrédients

- 1 pintade
- 1 boîte de champignons
- 1 oignon
- 1 verre de vin blanc
- 0,5 l de bouillon sans gluten
- persil
- coriandre
- huile d'olive
- sel
- poivre
- quelques tomates confites

### Préparation

- 1 Mettez 2 cuillères d'huile d'olive dans le wok et faites-y revenir les morceaux de pintade. Réservez-les.
- 2 Faites revenir l'oignon émincé puis mouillez avec le vin blanc.
- 3 Lavez et coupez les champignons. Faites-les revenir.
- 4 Ajoutez les morceaux de pintade, le persil, la coriandre et le bouillon sans gluten. Salez et poivrez.
- 5 Mélangez et laissez cuire à feu moyen pendant une trentaine de minutes.
- 6 J'y ai rajouté à la fin de la cuisson quelques tomates confites.

Proposé par



**coppamozzacity**

Grande passionnée de cuisine , et collectionneuse dans l'ame j'aime découvrir et partager !!!!!

<http://coppamozzacity.blogduvillage.com>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

