



## Pintade Madras

### Ingrédient (pour 4-6 personnes)

1 Pintade d'environ 1,3kg coupée en morceaux  
2 oignons  
1 pomme  
1càc de Curry en poudre  
1càc de Curry Madras  
20cl de lait de Coco  
20g de beurre  
1càs d'huile d'olive  
2-3 filaments de safran  
Sel, poivre

Eplucher et émincer les oignons.

Laver et couper la pomme en dés.

Dans un faitout, faire revenir les morceaux de pintade dans un peu de beurre et d'huile d'olive. Saler, poivrer. Les laisser dorer 2-3 minutes sur chaque face.

Oter les morceaux et faire revenir les oignons. Saupoudrer de curry. Verser le lait de coco, les dés de pomme et 1 verre d'eau. Mélanger.

Ajouter les morceaux de pintade et laisser cuire environ 35-40 minutes.

Ajouter le safran et mélanger.

Servir avec du riz.