Pintadeau aux pêches

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 35 minutes

Ingrédients:

- PINTADEAU 1 gros
- BIÈRE BRUNE 1 Trappiste de Chimay
- LARDONS 200g fumés
- ECHALOTE(S) 3
- PÊCHE(S) au sirop
- SEL
- POIVRE
- THYM
- LAURIER

Recette:

- Détaillez le pintadeau en morceaux.
- Dans une poêle avec couvercle, faites revenir les lardons et les échalotes émincées.
- Réservez-les.
- Faites alors saisir les morceaux de pintadeau sur toutes les faces.
- Ajoutez ensuite les lardons et les échalotes. Versez la Trappiste de Chimay. Ajoutez le thyme et le laurier. Salez et poivrez. Laissez mijoter 30 minutes.
- Faites chauffer les pêches dans leur sirop.
- A 10 minutes de la fin de cuisson, ajoutez 3 à 4 c à soupe de sirop de pêche dans la poêle.
- Servez avec du riz.