**Pintadeau à la normande**



**INGREDIENTS : 6 personnes :**

2 pintadeaux de 1 kg
250 g de lardons fumés
environ 40 petits oignons blancs surgelés
4 grosses pommes
2 c à s de rhum ou de calvados
250 ml de crème fraîche
1 càs de sucre de canne
Beurre
Sel et poivre

**PREPARATION :**

Dans un plat pouvant aller au four déposer les pintadeaux légèrement enduits de beurre et mettre au four préchauffé à 220°.
Faire dorer à sec les lardons dans une poêle et quand ils ont rendu un peu de leur graisse ajouter les oignons. Laisser dorer le tout et réserver.
Après 45 mn de cuisson sortir les pintadeaux du four et les couper en 4 morceaux en recueillant le jus de la cuisson. Mettre les morceaux de pintadeau et le jus de cuisson et de découpage dans la casserole contenant les oignons et lardons. Ajouter la crème. Rectifier l'assaisonnement. Laisser mijoter sur feu doux 15 mn environ.
Peler les pommes, ôter le cœur et les pépins, les couper en 4  et les cuire au beurre à feu moyen dans une grande poêle en les dorant de tous côtés. A mi-cuisson les arroser avec le rhum et ajouter le sucre et laisser légèrement caraméliser. Réserver.
Pour le service mettre sur les assiettes un lit d'oignons et lardons, déposer un morceau de pintadeau, des quartiers de pommes et napper de sauce. Servir sans attendre.