



Pintade fermière « pochée et rôtie », émulsion de ciboule, baies de Cassis acidulées , endives rouges, échalotes grises et pâtisson

Ingrédients/matériel pour 4 personnes

2 Pintades fermières entières
Bouillon de légume
2 bottes de ciboule
Huile d'olive
60 gr de baies de Cassis
Miel
Vinaigre de citron
1 badiane

2 gr de graines de fenouil
2 gr de poivre Sarawak
Fleur de seul
4 endives rouges
1 Pâtisson de 800gr
300 gr d'échalotes grises
Vinaigre Balsamique, vinaigre de Xeres, beurre et
pousses de moutarde

Recette

Préparer les pintades : habiller, vider, enlever les cuisses. Nous devons avoir les suprêmes de pintade sur les carcasses.

Réaliser le bouillon de légumes avec oignons, poireaux, carottes, fenouil, céleri, zestes d'orange, zestes de citron et bouquet garni. Cuire ce bouillon 30 minutes puis filtrer.

Pocher les pintades 20 minutes sur la carcasse à une chaleur constante de 60°C, puis les réserver.

Réaliser l'émulsion de ciboule : tailler la ciboule, faire suer avec de l'huile d'olive, ajouter du bouillon puis mixer avec une goutte de lait une fois cuit et réserver au bain marie.

Réaliser une sauce aigre douce pour les baies de Cassis : faire dorer le miel avec les épices, déglacer avec le vinaigre de citron puis réserver.

Réaliser une purée d'échalotes : éplucher les échalotes, les cuire dans le lait avec sel et poivre. Une fois cuite, les faire revenir au beurre et déglacer avec les deux vinaigres. Mixer les échalotes très finement et réserver cette purée au chaud.

Mettre au four le pâtisson sous aluminium entièrement, puis une fois cuit, le détailler en palets.



Mettre à mariner les baies de Cassis dans la sauce aigre douce.

Lever les suprêmes de pintades de la carcasse et les rôtir doucement au beurre.

Dressage

Disposer dans l'assiette la purée d'échalotes, couper la pintade en deux, ajouter les feuilles d'endives rouges juste revenues à l'huile d'olive 10 secondes, ajouter les palets de pâtisson et les baies de cassis tièdes. Napper de l'émulsion de ciboule et finir avec quelques pousses de moutarde.

