

Suprême de pintade en portefeuille, morilles et châtaigne



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
198705	Suprême de pintadeau VF 140/180 g	10 Pièce
205975	Morilles entières 1 kg	0.5 Kilo
7417	Crème liquide 35% MG UHT 1 L Sélection du Quotidien	0.3 Kilo
	Porto rouge	20 Centilitre
	Vinaigre de cidre	20 Centilitre
	Jus de volaille rôti	0.5 Litre
	Châtaigne	0.4 Kilo
	Sarriette	10 Gramme
	Marjolaine	10 Gramme
	Romarin	10 Gramme
	Poivre noir du moulin	PM
	Sel de Guérande	PM
	Thé fumé (lamsang souchong crocodile)	3 Gramme

Etapes de préparation

- 1 Préparation de la sauce : faire réduire de 2/3 le porto et le vinaigre ensemble, ajouter le jus de volaille, la crème et les herbes. Après 10 minutes de cuisson, passer la sauce au chinois
- 2 Marquer les morilles dans une poêle sans décongélation et sans matière grasse. Au fur et à mesure qu'elles rejettent leur jus, incorporer ce jus dans la suite culinaire. Lorsqu'elles ne rejettent plus de jus, les ajouter dans la suite culinaire. Ajouter les châtaignes coupées en quatre et rectifier l'assaisonnement avec le thé fumé
- 3 Après cuisson et réduction de la sauce, passer au chinois pour récupérer les morilles et les châtaignes. Réserver

Suprême de pintade en portefeuille, morilles et châtaigne

- Après décongélation des suprêmes, les marquer en cuisson dans une poêle avec du beurre 1/2 sel. Après coloration, les ouvrir en deux puis les garnir avec les châtaignes et les morilles. Finir la cuisson de l'ensemble au four à 120°C pendant 20 minutes
- Napper de sauce au moment de servir

L'astuce du chef

Le thé fumé apporte une délicatesse aux recettes. Le pulvériser pour le mettre en poudre et s'en servir en remplacement du sel

Laurent Lapierre, conseiller culinaire PassionFroid