

Suprême de pintade, pomme paille, chanterelle, blette et jus de truffe |

Recette pour 4 personnes

Description

Un plat riche en saveurs qui saura épater la galerie!

L'astuce du chef

Si vous ne trouvez pas de pintade, il est possible de faire cette recette avec de la poitrine de poulet.

Ingrédients

Pintade

- 4 Unité(s) Poitrine de pintade avec peau
- 1 Gousse(s) Ail
- 3 Branche(s) Thym
- 20 Gr Beurre

- Beurre
- Sel et poivre

Blette

- 300 Gr Blettes
- 50 Gr Échalote
- 100 Ml Crème 35%
- 20 Gr Beurre
- 10 Ml Porto

- Beurre
- Sel et poivre

Sauce

- 100 Gr Chanterelle
- 50 Gr Échalote
- 80 Ml Porto
- 80 Ml Alcool de madère
- 50 Ml Cognac
- 150 Ml Bouillon de poulet
- 80 Ml Crème 35%
- 40 Gr Beurre
- 5 Ml Huile de truffe

- Beurre
- Sel et poivre

Garniture

- 400 Gr Pommes de terre yukon gold
- 12 Feuille(s) Bébés épinards

- Beurre
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Mise en place

Fermez les suprêmes de pintade sous-vide avec tous les éléments et mettre en cuisson à 65°C pendant 45 minutes.

Taillez les

blettes en cube de 5 mm (macédoine), ciselez toutes les échalotes.

Taillez la pomme de terre en julienne et les chanterelles en 4 dans la longueur.

Blettes

Faites suer au beurre les échalotes ciselées, ajoutez les blettes, Déglacez avec le porto, laissez réduire et ajoutez la crème. Réservez.

Pomme de terre

Faites frire les pommes paille à 375°F, réservez au chaud.

Sauce

Dans une sauteuse, faites colorer les suprêmes de pintade et réserver au chaud. Faites suer les échalotes avec les chanterelles, déglacez avec les alcools, laissez réduire à sec et mouillez avec le bouillon puis ajoutez la crème. Terminez par l'huile de truffe et montez au beurre.

Dressage

Dressez le tout harmonieusement dans une assiette et terminez avec des feuilles de bébé épinard lustrées à l'huile d'olive.

Bon appétit!