

Sauté de pintade, raisins, châtaignes, pomme en l'air et panais



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
221280	Suprême de pintade VF 180/220 g	10 Pièce
244297	Crème fraîche épaisse 30% MG 5 L Bon&Engagé	20 Centilitre
26211	Oignons émincés 2,5 kg PassionFroid	250 Gramme
244550	Ciboulette coupée CE2 500 g Bon&Engagé	5 Gramme
283913	Brunoise de légumes 2,5 kg Bon&Engagé	250 Gramme
198352	Panais en grosses découpes 2,5 kg Bonduelle	250 Gramme
7321	Beurre plaquette doux 82% MG 250 g Sélection du Quotidien	50 Gramme
	Raisin sec blond	70 Gramme
	Châtaigne	150 Gramme
	Fond de volaille	1.5 Litre
	Pomme	10 Pièce
	Sucre semoule	50 Gramme
	Sel/poivre	PM

Etapas de préparation

- 1 Cuire la pintade au four sur grille à 230°C jusqu'à coloration avec en dessous la brunoise de légumes sur une plaque gastro
- 2 Dans une sauteuse, faire suer les oignons avec une partie du beurre. Ajouter les raisins, déglacer avec le fond de volaille. Ajouter la viande et la brunoise. Cuire pendant 30 minutes
- 3 Ajouter les châtaignes et la crème. Rectifier l'assaisonnement. Laisser réduire pendant 15/20 minutes. Réserver
- 4 Eplucher et évider les pommes. Mettre sur plaque à pâtisserie. Saupoudrer de sucre. Ajouter une noisette de beurre. Cuire au four à 185°C jusqu'à la cuisson désirée

Sauté de pintade, raisins, châtaignes, pomme en l'air et panais

- 5 Cuire le panais : laver les panais, les éplucher (penser à les citronner afin d'éviter qu'il ne noircissent) puis les détailler en tranches fines (+/- 2 mm). Mettre une noix de beurre et une cuillère à soupe d'eau, ajouter la ciboulette, saler et poivrer légèrement et cuire à feu doux à couvert