

Cuisse de pintade enroulée dans la bresaola, farce mangue, fève et café blanc



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
183292	Bresaola della Valtellina Punta d'Anca IGP 1,6 kg La Grande Charcuterie	300 Gramme
9333	Crème liquide Excellence 35% MG UHT 1 L Elle et Vire	50 Centilitre
32962	Faisselle 6% MG 100 g La Bressane	400 Gramme
279872	Cubes de mangue 20 x 20 - 1 kg Bon&Engagé	900 Gramme
95194	Fèves de soja édamamé 1 kg	400 Gramme
	Café	30 Gramme
	Verjus	20 Centilitre
	Sel et poivre	PM

Etapas de préparation

- 1 Mixer les fèves avec les cubes de mangues. Lier avec de la faisselle. Assaisonner sel et poivre. Réserver
- 2 Faire une incision dans la cuisse de pintade à l'aide d'un filet de sole. Puis farcir à la poche à pâtisserie
- 3 Chemiser les cuisses farcies avec de fines tranches de bresaola. Cuire au four à chaleur sèche température stabilisée à 180°C. En sortie de four, assaisonner sel et poivre
- 4 Préparer la crème de café blanc. La mixer pour la rendre homogène. Assaisonner. Réserver
- 5 Préparer une poêlée de cubes de mangues. La déglacer au verjus. Réserver
- 6 Au dressage, couper la cuisse pour mettre la farce en avant

Cuisse de pintade enroulée dans la bresaola, farce mangue, fève et café blanc

L'astuce du chef



Cette recette peut être réalisée avec des cuisses ou des suprêmes de poulets fermiers.

Mixer les fèves et les mangues en ajoutant une faisselle pour créer du liant.

Café blanc : mettre sous vide la crème froide et les grains de café permet une infusion sans coloration.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid