

Fricassée de pintade fermière aux champignons et écrevisses au yuzu



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
147075	Pintade fermière Loué Label Rouge IGP VF 1.3/1.5 kg	2 Pièce Unitaire
1303	Mélange de champignons forestiers 1 kg	200 Gramme
41287	Queues d'écrevisses de Louisiane décortiquées cuites 100/200	200 Gramme
7993	Crème fraîche épaisse 30% MG 5 L PassionFroid	200 Gramme
20086	Ail coupé 500 g PassionFroid	10 Gramme
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	20 Gramme
20090	Persil plat haché 500 g PassionFroid	10 Gramme
7321	Beurre plaquette doux 82% MG 250 g PassionFroid	100 Gramme
	Fumet de crustacés	1 Litre
	Yuzu	0,2 Litre
	Œuf vrac	2 Pièce Unitaire

Recette

1. Découper la pintade à cru. Désosser la cuisse, le haut de cuisse et la partie de l'aile
2. Prélever la pointe du suprême. Confectionner une farce fine avec la chair du suprême hachée, les champignons, l'échalote, l'œuf et la crème
3. Farcir les hauts de cuisse, cuisses et ailes. Former en gigolette
4. Colorer au beurre. Finir la cuisson au four à 160° C en arrosant durant la cuisson
5. Sauter les écrevisses. Débarrasser
6. Faire suer les échalotes. Déglacer et réduire le fumet de crustacés parfumé au yuzu. Lier à la crème