

# Sauté de pintade laqué au sirop d'érable, infusion huile d'olive et carthame, pomme Anna à la sarladaise



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
131072	Poêlée à la sarladaise 1 kg	1.4 Kilo
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	0.1 Kilo
244550	Ciboulette coupée CE2 500 g Bon-et-Engagé	0.05 Kilo
12986	Poivrons rouges et verts en lanières 2,5 kg PassionFroid	0.15 Kilo
	Fleur de carthame	Kilo
	Huile d'olive	0.15 Litre
	Jus de volaille brun	0.2 Litre
	Sirop d'érable	0.15 Litre
	Sel	PM
	Poivre	PM

## Etapas de préparation

- 1 Mettre les morceaux de sauté sur grille et les napper de sirop d'érable, les cicatriser et les cuire au four en chaleur sèche température stabilisée à 230/250°C. Terminer la cuisson à 180°C
- 2 Remettre en température la poêlée sarladaise au four à chaleur sèche température stabilisée à 180/200°C
- 3 Préparer l'infusion : dans une poêle, tiédir l'huile d'olive. Ajouter les échalotes, la brunoise de poivrons, les pétales de carthame, sel, ciboulette. Laisser infuser pendant une dizaine de secondes
- 4 Après la cuisson et la coloration des pommes de terre, dresser sur assiette façon pomme Anna. Déposer un cordon de jus de volaille et y déposer dessus les morceaux de sauté de pintade. Finir avec l'infusion huile d'olive/carthame

# Sauté de pintade laqué au sirop d'érable, infusion huile d'olive et carthame, pomme Anna à la sarladaise

## L'astuce du chef

---

Remplacer l'infusion par une sauce aigre-douce avec la brunoise de fruits exotiques ou changer la garniture en ajoutant un risotto au parmigiano

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid