

Suprême de pintade au vieux calva, gratin de pomme de terre livarot



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 personne

Référence	Ingrédients	Quantité
221280	Suprême de pintade VF 180/220 g	1 Pièce
24340	Champignons de Paris émincés 2,5 kg PassionFroid	30 Gramme
7468	Oignons émincés 2,5 kg Bonduelle	10 Gramme
244551	Persil plat haché CE2 500 g Bon&Engagé	20 Gramme
58572	Livarot AOP 3/4 affiné 22% MG 500 g L'Affineur du Chef	20 Gramme
244297	Crème fraîche épaisse 30% MG 5 L Bon&Engagé	30 Gramme
	Pomme	1 Pièce
	Beurre	10 Gramme
	Vieux Calva, sel, poivre	PM
6434	Gratin dauphinois 3 kg	30 Gramme

Etapas de préparation

- 1 Mettre sous vide les suprêmes de pintade en marinade dans du vieux calva.
- 2 Cuire les pièces de volaille au beurre, bien les colorer, puis assaisonner sel et poivre.
- 3 Récupérer les sucs de cuisson, y faire suer les oignons et les champignons de Paris, puis déglacer avec la marinade des volailles. Ajouter la crème épaisse, faire réduire jusqu'à liaison. Assaisonner et réserver.
- 4 Monter un gratin de pomme de terre sur la base du gratin dauphinois frais en poche, en alternant des couches de livarot et tranches de pomme.
- 5 Cuire le gratin au four à chaleur sèche jusqu'à coloration.
- 6 Tailler de fines tranches de pomme, puis les passer au four à chaleur sèche pour obtenir des chips. En sortie de four assaisonner sel et poivre.
- 7 Dresser, en finition : quartier de pomme crue et persil concassé.

Suprême de pintade au vieux calva, gratin de pomme de terre livarot

L'astuce du chef



Pour obtenir une sauce avec plus de caractère, il est préférable de travailler la sauce avec de la crème épaisse, l'acidité sera présente.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid