

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



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
163442	Cuisse de pintade déjointée fermière Loué Label Rouge IGP VF 180/220 g	10 Pièce Unitaire
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
63800	Cubes de mangue 20 x 20 - 1 kg	900 Gramme
95194	Fèves de soja édamamé 1 kg	400 Gramme
	Café	30 Gramme
	Verjus	20 Centilitre
	Sel et poivre	PM

Recette

- Mixer les fèves avec les cubes de mangues. Lier avec de la faisselle. Assaisonner sel et poivre. Réserver
- Faire une incision dans la cuisse de pintade à l'aide d'un filet de sole. Puis farcir à la poche à pâtisserie
- 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
- Préparer la crème de café blanc. La mixer pour la rendre homogène. Assaisonner. Réserver
- Préparer une poêlée de cubes de mangues. La déglacer au verjus. Réserver
- Au dressage, couper la cuisse pour mettre la farce en avant