

Suprême de Pintade



Pour
4 personnes



Préparation
20 minutes



Cuisson
20 minutes

Ingédients

Beurre Plaquette AOP demi-sel Grand Fermage	50 g
Suprêmes de pintade	4
Amandes effilées	50 g
Verre de vin blanc	1/2
Verre d'eau	1/2

Sel et poivre du moulin

Marrons :

Beurre Plaquette AOP demi-sel Grand Fermage	80 g
Châtaignes sous vide ou en conserve	400 g
Oignon émincé	1
Pois gourmands	100 g
Sucre	1 cuillère à soupe
Verre d'eau	1/2
Persil haché	1 cuillère à soupe

Sel et poivre du moulin

Les étapes de la recette

- Saler et poivrer les suprêmes de pintade.
- Dans une poêle, faire fondre le Beurre Plaquette AOP demi-sel Grand Fermage et saisir les suprêmes côté peau. Une fois les filets bien dorés, ajouter les ½ verres de vin blanc et d'eau et laisser mijoter doucement couvert d'un papier ou d'un couvercle pendant environ 10 minutes. Réserver.
- Dans une sauteuse, faire fondre le Beurre Plaquette AOP demi-sel Grand Fermage avec le sucre et l'eau. Ajouter les pois gourmands et l'oignon émincé. Laisser mijoter 5 minutes puis ajouter les châtaignes. Saler et poivrer.
- Remuer de temps en temps pour que les légumes soient bien enrobés : le liquide doit être quasiment absorbé. Ajouter le persil haché au dernier moment.
- Servir les légumes autour des suprêmes de pintade.
- Griller les amandes hachées et les parsemer sur les assiettes avant de servir.

Pour réaliser
cette recette



Beurre plaquette
Charentes-Poitou AOP demi-sel

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr