

*Recette offerte par
Gaub Volailles, 63 rue de la Chapelle, 57000 Metz Sablon*

- Etuvée de Pintade aux concombres et aux pommes de terre nouvelles -

INGRÉDIENTS

*1 pintade désossée de 1,2 kg
(récupérer carcasse et abats)
1 verre de crème
1/2 concombre
180 g de rattes
Beurre frais*

Préparer un jus assez court avec les carcasses (il sera parfumé avec un bon hachis de menthe fraîche).

Saisir dans une poêle anti-adhésive les suprêmes. Les finir à la crème de 6 à 10 minutes (attention de ne pas surcuire). Les enfermer dans une feuille de papier aluminium. Mettre la crème en attente.

Rôtir au beurre + huile d'olive, les cuisses coupées en quatre (si possible ne pas brûler le plat pour bien conserver tous les sucs). Ne pas hésiter à changer le beurre en cours de cuisson.

Préparation du légume : Blanchir fortement à l'eau salée les pommes de terre nouvelles. Les éplucher. Les couper en deux.

Emincer les concombres.

Mêler ces deux légumes. Faire suer au beurre moussé. Ajouter sel, poivre, échalotes. Puis les cuisses et jus de volaille. Laisser mijoter cinq bonnes minutes puis ajouter les suprêmes avec la crème de cuisson. Noix de beurre, jus de citron frais, servir sans attendre.
