

Suprêmes de pintade fermière aux morilles et au Porto

Ingrédients :

- 4 suprêmes de pintade
- 40 gr de morilles séchées
- 2 échalotes
- 40 cl de bouillon de volaille
- 25 cl de crème fraîche liquide
- 1 cas de farine
- 10 cl de Porto rouge
- 2 cas d'huile d'olives
- 50 gr de beurre
- Sel, poivre

Préparation :

Faites chauffer l'huile d'olive et le beurre dans une cocotte, dorez-y les suprêmes sur chaque face jusqu'à ce qu'ils soient bien colorés.

Ajoutez la farine, remuez 2/3 minutes.

Réservez les suprêmes sur un plat.

Dans la cocotte, faire suer l'échalote ciselée puis ajoutez le porto, les morilles réhydratées et bien égouttées, le bouillon de volaille, remuez le tout et rajoutez les suprêmes, salez poivrez.

Laissez mijoter à couvert 20-25 minutes.

A la fin de la cuisson réservez les suprêmes incorporez la crème fraîche dans la cocotte, montez à ébullition, rajoutez les suprêmes et laissez encore 2-3 minutes à feu doux.

Réhydratation des morilles séchées :

20 minutes dans du lait à température ambiante

Bien rincer les morilles après trempage.