

## Suprêmes de pintade farcis au foie gras



Préparation : 20 mn

Cuisson : 25 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 filets de pintade ( suprêmes sans la peau )

4 petites escalopes de foie gras cru

2 échalotes

1 c à s de cranberries surgelées ou fraîches

15 cl de porto rouge

3 c à s de fond de veau déshydraté

40 g de farine

1 oeuf

5 tranches de pain de mie rassis

4 c à s d'huile

60 g de beurre

1 c à c de baies roses

Sel et poivre du moulin

Fendre les filets de pintade dans la longueur sans aller jusqu'au bout, saler et poivrer la poche ainsi formée et y glisser une escalope de foie gras. Maintenir fermé avec des piques en bois.

Réduire le pain en chapelure. Mettre l'oeuf battu à la fourchette dans une assiette, la chapelure dans une autre et la farine salée et poivrée dans une troisième.

Passer les filets de pintade dans la farine, puis dans l'oeuf et enfin dans la chapelure en appuyant bien pour la faire adhérer. Entreposer au réfrigérateur.

Préparation de la sauce : faire revenir les échalotes émincées 3 mn dans une casserole avec 30 g de beurre sans laisser colorer. Ajouter les cranberries et cuire 5 mn sur feu doux. Verser le porto et réduire d'1/3 par ébullition. Ajouter le fond de veau dilué dans 30 cl d'eau chaude, laisser frémir 20 mn. Incorporer le reste de beurre en fouettant fort. Assaisonner et garder au chaud.

Dans une poêle faire chauffer l'huile sur feu moyen et y faire dorer les filets de pintade en les retournant souvent pendant 5 à 6 mn de chaque côté ( à adapter en fonction de l'épaisseur des filets ).

Dans chaque assiette mettre un filet de pintade, napper de sauce et parsemer de baies roses concassées. Accompagner de tagliatelles parfumées à la truffe.

Vin conseillé : un Médoc

Une fois encore beaucoup de choses peuvent être faites à l'avance à commencer par la sauce que vous réchaufferez au dernier moment et à ce moment là seulement vous la monterez au beurre. Les filets de pintade peuvent être préparés et attendre au frais.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>