SUPRÊME DE PINTADE FARCIE AU CHORIZO ET COMTÉ,
ÉCRASÉ DE PERSIL TUBÉREUX ET COINGS RÔTIS, JUS AUX ÉPICES DOUX

Ingrédients pour 4 personnes



- 4 suprêmes de volaille avec la peau
- 90 gr de Comté coupé en fins bâtonnets
- 120 gr ou 12 à 16 fines rondelles de chorizo doux
- 80 gr de beurre

Pour la sauce

- ½ litre de fond blanc de volaille
- 3 gr de paprika fumé
- 2 gr de poudre pain d'épices
- 2 gr de saté
- 120 gr crème fraîche liquide (35%)
- 60 gr de beurre
- 3 gr épice tandoori
- 3 gr paprika fumé
- 2 cl d'huile de sésame
- 10 gr de beurre
- Sel, piment d'Espelette

Pour la garniture

- 600 gr de persil tubéreux
- 100 gr de crème fraîche
- 50 gr de beurre
- Sel et piment d'Espelette

Les coings rôtis

- 400 gr de coings
- 50 gr de sucre
- 20 gr de beurre

Les champignons bruns

- 180 gr de champignons bruns
- 1 cl d'huile d'olive
- 60 gr de beurre

Progression

Ouvrir les suprêmes de pintade en portefeuille et les mettre à plat sans détacher les morceaux. Si besoin, les recouvrir d'un film alimentaire ou une feuille de papier cuisson et les aplatir avec un rouleau à pâtisserie pour uniformiser l'épaisseur.
Assaisonner l'intérieur très légèrement. Attention, le chorizo va apporter du sel.
Déposer les rondelles de chorizo bien à plat et ajouter les morceaux de Comté au centre.
Refermer les suprêmes et les roulez bien serrés sur eux-mêmes. Placer chaque suprême dans un sachet adapté pour la mise sous vide.

Préparer la marinade avec tous les ingrédients nécessaires et répartir dans chaque sachet de suprême avant de les sceller avec la machine sous-vide en veillant à ce que la soudure soit bien plate.

Faire chauffer une grande casserole d'eau et y plonger les ballotines de pintade pendant 45 à 60 minutes entre 65° et 86°C.

Laver et peler les coings et ôter le cœur. Les couper en quartiers et les faire fondre dans une poêle au beurre et ajouter le sucre. Les laisser cuire pendant 14 minutes.

Préparer les champignons et les escaloper régulièrement. Les faire sauter dans une poêle à l'huile et au beurre et réserver.

Éplucher et faire cuire les persil racine coupé en morceaux dans une eau salée pendant 15 minutes. Écraser les racines et ajouter la crème liquide. Assaisonner et passer le tout au mixer. Ajouter le beurre et réserver.

Dès la cuisson basse température des suprêmes de pintade terminée, les sortir de leur sachet et les mettre à colorer dans une poêle bien chaude avec du beurre et de l'eau. Les laisser colorer 1 minute sur chaque côté tout en les arrosant sans cesse avec le beurre. Les retirer du feu et les laisser reposer avant de les trancher en biseaux.

Récupérer la marinade restante dans les sachets des suprêmes et rajouter le fond de volaille. Faire réduite de moitié et ajouter la crème liquide. Ajouter les épices et faire réduire à nouveau, ajouter une noix de beurre et passer le tout au chinois et réserver.

Dressage

Dresser les assiettes avec une cuillérée d'écrasé de persil tubéreux au centre. Puis disposer quelques quartiers de coings autour des émincés de champignons et ajouter enfin les biseaux de suprême de pintade.
Terminer par un filet de sauce réduite.

À servir et déguster immédiatement.



Chef Jean Luc BUSCAYLET
Chef consultant