

Suprême de pintade sauce Albufera

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES)

- 4 suprêmes entier de pintade
- 4 escalopes de foie gras cru

Sauce Albufera

- 1 carcasse de volaille
- 30 cl de bouillon de poule
- 4 cl de porto blanc
- 4 cl de madère
- 1 cl de cognac
- 30 cl de crème fleurette
- 30 gr de truffe noire
- 120 gr de Foie gras terrine
- 1 rouleau de film

Légumes

- 4 carottes moyennes avec leurs fanes
- 1 cœur de céleri coupé en deux
- 2 poireaux moyens
- 2 navets avec leurs fanes
- 2 cébettes
- 1 bouillon cube de volaille

Parer les suprêmes en enlevant la peau et les ailerons.

Préparer la sauce : Plonger la carcasse et les ailerons des suprêmes dans le bouillon de poule bouillant. Baisser la température et laisser sur le coin du feu 2h à petits bouillon et filtrer.

Ajouter le porto, le madère et le cognac. Faire bouillir 5 minute et ajouter la crème et le foie gras en terrine. Laisser bouillir l'ensemble 10 minutes, mixer et filtrer. La sauce doit être bien nappante.

Fariner les escalopes de foie gras cru (1 cm à 1.5cm d'épaisseur et 30 à 40gr). Les saisir sans matière grasse dans une poêle très chaude 2 minutes de chaque côté. Saler. Poivrer. Les réserver sur un papier absorbant.

Ouvrir en portefeuille les suprêmes en incisant à plat et poser le foie gras poêlé. Refermer, filmer serré et mettre sous vide ou ficeler . .

Cuire pendant une heure à 64°.

Pour la présentation, couper le filet farci en deux dans le longueur pour faire apparaitre le foie gras au centre. Saucer autour.

