

Pintade désossée au cumin et menthe fraîche, vinaigrette au miel



Accord Met & Vin proposé :



Cru des Côtes du Rhône

Vacqueyras

Ravoire & Fils

Cuvée : Olivier Ravoire

Millésime : 2012

▲▲ 8 PERS.

Préparation : 45 min

Prix : ★★☆☆☆

Difficulté : ★★☆☆☆

Fiche de marché

- chair d'une pintade
- 200 g chair de veau
- 80 g foie de volaille
- 1 bouquet menthe fraîche
- 1 botte de ciboulette
- 100 g échalote
- 1 pointe de piment de Cayenne
- 1 pointe de cumin
- sel et poivre

Vinaigrette au miel :

- 4 tomates cerises
- 120 g miel d'acacia
- 60 g huile d'olive
- 6 gousses d'ail pelées
- 40 g vinaigre de Xérès
- 15 baies de coriandre
- 8 grains de poivre noir
- sel

Réalisation

Désosser la pintade.

Marquer la carcasse et les abattis en cuisson au four pour réaliser le jus de volaille rôti.

Réaliser la farce à l'aide des cuisses de la pintade, ajouter le veau et les foies de volaille.

Hacher finement, assaisonner.

Réalisation de la feuillantine :

Sur un carré de pâte à filo préalablement beurré, étaler en son centre 60 g de farce, 1 lamelle de blanc de pintade et une feuille de menthe.

Rouler à la forme d'une ballotine bien serrée.

Marquer en cuisson.

Après réduction, monter le jus de volaille à l'huile d'olive.