

## **Pintade farcie de fruits secs et foie gras, lard de Bigorre Mousseline d'artichaut au beurre noisette, jus au Banyuls Marmelade d'agrumes**



**Pour 10 personnes**

10 suprêmes de pintade fermière • 300g de lard de Bigorre • 300g d'escalopes de foie gras de canard • 100g de noisettes/pistaches.

**Pour le jus de volaille :** 2kg de carcasses ou parures • 200g de carottes • 200g d'oignons • 100g d'ail • 1/5 d'une botte de thym • 300g de beurre • 10 cl d'huile de tournesol • 40cl de Banyuls • 10g de beurre.

**Pour la mousseline d'artichaut :** 500g de fond d'artichaut • 200g de beurre • 10cl de jus de citron • Sel.

**Pour la marmelade aux agrumes :** 4 oranges • 1 citron • 1 pamplemousse • 400g de miel • 100g de vinaigre blanc balsamique • 300g de jus d'oranges • 1g de piment d'Espelette.

### **1. Le suprême de pintade**

Enlever l'os, ouvrir en portefeuille et y mettre les noisettes, pistaches grillées, et le foie gras. Assaisonner le tout de sel et poivre. Rouler dans 3 fines tranches de lard. Mettre dans du papier film et cuire 15 min dans une eau frémissante puis laisser tirer 10 min avant de mettre en glace.

### **2. La mousseline d'artichaut**

Eplucher les artichauts et les plonger dans de l'eau avec de l'acide ascorbique ou du citron. Egoutter et rincer, cuire à l'anglaise dans une eau salée. Nous, avec de l'eau de mer filtrée. Une fois cuit, égoutter, mixer avec un petit jus de citron, et ajouter un beurre noisette.

### **3. La marmelade aux agrumes**

Tailler les agrumes en petits quartiers puis en petits morceaux, blanchir 3 fois départ eau froide.

Faire blondir le miel, ajouter les agrumes, le vinaigre et le piment d'Espelette. Cuire lentement 2h à couvert et après laisser dessécher à feu très doux.

### **4. Le jus de volaille**

Réaliser un bon jus de volaille, bien corsé. Faire cuire fortement les ailerons des pintades. Faire cuire la garniture aromatique avec un peu d'huile puis ajouter les ailerons. Mouiller avec de l'eau à hauteur et laisser cuire. Faire réduire le Banyuls avec une échalote et ajouter le jus de volaille réduit. Laisser cuire de nouveau et lier au beurre.

### **5. Le dressage**

Faire dorer la pintade au beurre noisette. Dresser la mousseline d'artichaut et la marmelade. Découper la pintade. Mettre le jus dessus et ajouter quelques herbes fraîches afin d'apporter de la fraîcheur à ce plat.



### **L'avis du chef**

**« C'est un plat plein de saveur et de contraste !**

**La pintade avec sa farce et le lard vous apportera de la rondeur en bouche et la marmelade de l'amertume, afin de contrebalancer avec le gras du lard, la mousseline d'artichaut fera le liant entre ces deux éléments et le jus viendra corser le tout. »**



**LA BAULE  
PRESQU'ÎLE DE  
GUÉRANDÉ**

— TOURISME —