



SUPRÊME DE PINTADE AUX POIRES ET AU BLEU

Rendement : 4 personnes

INGRÉDIENTS :

- 4 poitrines de pintade
- Huile de pépin de raisin
- Q.S. sel et poivre

Poires caramélisées :

- 2 poires
- Beurre
- Sucre d'érable
- Pincée de muscade
- Ciboulette pour garnir

Sauce :

- 2 c. à soupe d'huile de pépin de raisin
- 1 c. à thé d'ail en purée
- 1 c. à soupe d'échalotes françaises en purée
- $\frac{3}{4}$ tasse de fond de volaille
- $\frac{1}{4}$ tasse de vin blanc
- 3 c. à soupe de sirop de poire
- $\frac{1}{2}$ poire caramélisée hachée très finement
- $\frac{1}{4}$ tasse de crème 35%
- $\frac{1}{4}$ tasse de fromage bleu
- Q.S. sel et poivre

MÉTHODE :

Bien saisir les poitrines de pintades dans l'huile. Assaisonner et mettre au four.

Peler les poires, enlever le cœur et les couper en huit. Les poêler avec le beurre et le sucre d'érable. Ajouter la muscade.

Pour confectionner la sauce, colorer l'ail et l'échalote dans l'huile. Déglacer au vin blanc et réduire. Ajouter le sirop de poire et les poires hachées. Crémer et réduire jusqu'à consistance désirée. Assaisonner.

MONTAGE :

Faire un lit de riz sur lequel on dépose le suprême de pintade nappé de sa sauce au bleu. Garnir d'un éventail de poire et ciboulette, accompagné de croisés d'asperges et de quelques morceaux de bleu pour achever la présentation.

Diane Côté

Cuisinière professionnelle

Club de golf Belle Vue

Ville de Léry. Téléphone : (450) 692-6793