BLANC DE PINTADE ROTIE HUITRE SOUS LA PEAU

PANAIS ET GIROLLES SAUTES

Pour 8 personnes
Fait par : BO
Le : Septembre 2020
Source recette : *Magazine Yam – Pierre Gagnaire*

1. FARCE AUX HUITRES

8 grandes feuilles d'épinard
8 belles huitres n°2
100 gr de foie blonds de volaille confits
10 gr de poudre d'amande
15 gr de foie gras de canard

Blanchir les feuilles d'épinard à l'anglaise, rafraîchir. Tailler tous les ingrédients de la farce en brunoise. Mélanger, puis former un boudin. Rouler la farce dans les feuilles d'épinards et les envelopper d'un film alimentaire. Réserver au frais

2. BLANC DE PINTADE

8 filets de pintade
P.M sel fin
P.M poivre blanc du moulin

Décoller délicatement la peau, placer le rouleau de farce sous la peau (contiser). Assaisonner de sel fin et poivre du moulin. La mettre sous vide. Cuire dans une eau à 62° 15 mn. Maintenir à 52°.

3. PANAIS ET GIROLLES SAUTES

1,5 kg de panais
500 gr de girolles ou champignons de saison
100 gr d'échalotes
¼ botte de romarin.
1/5 de tête d'ail
1 dl d'huile d'olive
50 gr de beurre

Eplucher et tailler les panais en bâtonnets. Sauter à l'huile d'olive, beurre, ail, romarin
Nettoyer les girolles. Les sauter vivement à l'huile en première cuisson. Egoutter
Ciseler finement les échalotes, suer au beurre
Ajouter les girolles

4. JUS BRUN DE VOLAILLE

1 kg de c arcasses de volaille ou ailerons
50 g d'échalotes
50 g d'oignon
50 g de céleri en branche
25 g de poireau
30 gr de concentré de tomates
4 gousses d'ail
1 bouquet garni
Poivre en grain, girofle

Concasser et dégorger les carcasses 30/40 mn
Rissoler les carcasses, ajouter et suer la garniture aromatique dégraisser. Mouiller à hauteur, ajouter les aromates. Laisser cuire à frémissement pendant 1h30. Passer et réduire. Servir à part.

5. FINTION DRESSAGE

¼ botte d'estragon
¼ botte de persil
¼ botte d'oseille
Pm Poudre de piment fumé
5 cl d'huile d'olive
50 gr de beurre

Ciseler toutes les herbes. Ajouter à l'envoi et parfumer le jus de volaille réduit.
Sortir la volaille, égoutter. La réchauffer en l'arrosant avec un beurre moussant, parfumé aux herbes. La découper, puis les disposer sur une assiette