

# Cuisses de pintade farcies, aux saveurs des sous-bois, gratin de panais et tuile de châtaignes

Pour 10 personnes

## ➤ Préparation des cuisses de pintades

<b>Cuisses de pintades</b>	<b>10</b>
<b>Beurre</b>	<b>10g</b>
<b>Mélange de champignons forestiers</b>	<b>250g</b>
<b>Echalotes ciselées</b>	<b>25g</b>
<b>Ail haché</b>	<b>5g</b>
<b>Ciboulette ciselée</b>	<b>5g</b>
<b>Sel fin</b>	<b>3g</b>
<b>Poivre noir moulu</b>	<b>0,5g</b>

## ➤ Préparation de la sauce

<b>Beurre</b>	<b>10g</b>
<b>Echalotes ciselées</b>	<b>20g</b>
<b>Jus de veau</b>	<b>10cl</b>
<b>Crème liquide 30%mg</b>	<b>5 cl</b>
<b>Foie gras</b>	<b>20g</b>
<b>Sel fin</b>	<b>1g</b>
<b>Poivre noir moulu</b>	<b>0,5g</b>

- Retirer l'os des hauts de cuisse de pintade.
  - Préparer la farce en faisant poêler les champignons au beurre avec les échalotes, l'ail. Assaisonner avec sel et poivre; ajouter pour finir la ciboulette. Les réserver.
  - Assaisonner les cuisses de pintade avec sel et poivre.
  - Farcir les cuisses avec le mélange de champignons et les filmer pour les maintenir fermées.
  - Placer les cuisses farcies et filmées, dans un bouillon de volaille frémissant, pendant 30min.
- 
- Faire suer les échalotes au beurre, verser le jus de veau et laisser réduire.
  - Ajouter la crème.
  - Monter la sauce en intégrant le foie gras en cube, assaisonner si nécessaire.

## Cuisses de pintade farcies, aux saveurs des sous-bois, gratin de panais et tuile de châtaignes

### ➤ Gratin de panais

<b>Panais</b>	<b>1kg</b>
<b>Pomme de terre</b>	<b>450g</b>
<b>Beurre</b>	<b>30g</b>
<b>Ail haché</b>	<b>12g</b>
<b>Mélange 5 épices</b>	<b>3g</b>
<b>Lait ½ écrémé</b>	<b>60cl</b>
<b>Crème liquide 30% mg</b>	<b>60cl</b>
<b>Œufs entiers</b>	<b>2</b>
<b>Sel fin</b>	<b>5g</b>
<b>Poivre noir moulu</b>	<b>1g</b>

### ➤ Tuile de châtaignes

<b>Crème de marrons</b>	<b>50g</b>
<b>Châtaignes cuites</b>	<b>20g</b>

- Laver, éplucher les panais et les pommes de terre, les tailler ensuite en fines lamelles. Porter à ébullition la moitié du lait et la crème. Assaisonner avec sel/poivre/ail/mélange 5 épices. Déposer les lamelles de légumes dans ce mélange frémissant, laisser cuire quelques minutes à découvert.
- Réaliser l'appareil avec le restant de lait et crème, ajouter les œufs, assaisonner avec sel et poivre.
- Intégrer ce mélange dans la cuisson des légumes.
- Placer ensuite les lamelles dans des ramequins.
- Verser à hauteur dans les ramequins, cuire au four à 160°C, pendant 30min.
- Les démouler après un léger refroidissement.
  
- Réaliser une virgule avec la crème de marrons à l'aide d'une spatule, sur une plaque. Parsemer d'éclats de châtaignes et ajouter un tour de moulin à poivre. Cuire au four à 180°C pendant 4-5min.

**Finition:** Retirer les cuisses du film et les faire colorer à la poêle, à l'aide du beurre. Les couper en deux et les dresser sur assiette. Ajouter le gratin de panais, verser la sauce au foie gras et terminer par la tuile.