

GIGOLETTE DE PINTADE FARCIE AUX CEPES DE L'ETANG SALE

Descriptif	Cuisses de Pintade farcie aux Cèpes de l'Etang- Salé, cuit dans un bouillon de volaille, Sauce Bois de Songe accompagné de Patisson fourré à la purée de Patate Chouchou et Zantak, sauté de Pois Mange-tout et son gratin de Hoffe façon Dauphinois
-------------------	--

Technique

1/ Gigolette de Pintade farcie

Désosser les cuisses, garder la peau entière ;
Broyer la chair avec le persil, 10 cl de crème, 1 oignon, assaisonner ;
Dessécher les Cèpes de l'Etang Salé émincés grossièrement avec 1/2 oignon haché, 2 gousses d'ail haché ;
Garnir les gigolettes de la farce et des champignons en enrollant dans la peau, refermer
Enrouler dans du film transparent assez serré, puis d'aluminium ;
Cuire dans un bouillon de volaille en rectifiant l'assaisonnement ;
après 25 min de cuisson les sortir et les placer dans un plat allant au four .
Avant de servir faire dorer dans un four très chaud (10 min)

2/ Gratin de Hoffe

Eplucher les hoffes, tailler en fines lamelles, mettre dans un fait tout ;
Ajouter 4 gousses d'ail ciselé, 15 cl de crème, 35 cl de lait, assaisonner, une pincée de muscade ;
Cuire à feu doux 20 min ;
Mettre dans un plat à gratin, parsemer de lamelles de fromage La Fournaise ;
Gratiner à 200°C durant 10 min

3/ Purée de Patate Chouchou et Zantak

Eplucher et cuire à l'eau salée
Ecraser, avec 100 g beurre, 10 cl lait
Cuire les zantak à l'eau salée, écosser et concasser grossièrement, ajouter à la purée ;

4/ Patisson et Pois Mange-tout

Couper un chapeau, vider les patissons, cuire à l'eau quelques minutes ; les sortir, les égoutter
Blanchir les pois mange-tout ; égoutter, tailler en biseaux et faire sauter dans une noix de beurre, assaisonner

5/ Sauce Bois de Songe

Enlever les fils sur le bois de songe, laver, couper en tronçons ;
Faire dorer dans un peu d'huile 1 oignon émincé, ail et thym émietté
Ajouter 1 tomate concassée, 1/2 c à c de curcuma
Cuire le tomate puis ajouter le bois de songe,
Ajouter 20 cl de bouillon de volaille, cuire à cours bouillonnement
Boyer et crémer avec 35 cl de crème
Porter à nouveau à ébullition
Filtrer, rectifier l'assaisonnement

Dressage

Mettre à la poche à douille la purée dans le patisson, faire un lit de la crème de bois de songe, y poser la gigolette taillées en lamelles ; couper à l'emporte pièce le gratin, ajouter quelques pois mange-tout, arroser de sauce ou mettre en ramequin