

## PINTADE MARINEE A LA VERVEINE

### Panacotta à l'ail rose, jeune courgettes, aubergine et pommes fondantes

Recette pour 4 personnes

Préparation : mn,

#### **Ingrédients :**

##### Pintades fermières

2 pintades fermières

##### Cuisse de pintade marinée

4 cuisses de pintade, 20 g d'huile d'olive, Piment d'Espelette, ¼ de botte de verveine, 60 g de vin blanc sec, 1 ceste de citron, Sel, poivre

##### Jus de pintade

150 g de jus de pintade

##### Panacotta d'ail rose

1 tête d'ail rose épluchée, 18 g de lait, 5 g de beurre noisette, 30 g de crème

4 g de gélatine végétale, 2.5 g de gélatine or 180 blooms

##### Compotée d'aubergine

300 g d'aubergine en brunoise, 50 g d'oignons blanc en brunoise 15 g d'huile d'olive

Piment d'Espelette, 8 g de graines de tournesol torréfiées

2 feuilles de menthe bergamote, 4 pétales de tomate confite

##### Légumes

Un poivron vert, 1 petite courgette verte, 1 petite courgette tigrée

1 petite courgette jaune, 4 pâtissons (2 verts, 2 jaunes)

4 pièces de haricots croques-tout, 200 g de pomme de terre agria

Fenouil haché, 50 g de beurre, 150 g de bouillon de volaille, 20 g de beurre

50 g de pickles d'oignons, 12 feuilles de mizuna (salade, chou frisé)

##### Caviar d'aubergine

200 g de caviar d'aubergine

##### Décors

Poudre d'ail, Peau de pintade croustillante

#### **Préparation**

##### Pintades fermières

Flamber et vider les pintades

A l'aide d'un crochet, retirer les tendons des cuisses, puis les lever

Retirer la peau des coffres et la réserver. Lever les suprêmes

Retirer le nerf de l'aiguillette de pintade. Aplatir légèrement les suprêmes

Les assaisonner de sel, poivre et huile d'olive

Les rouler en cônes à l'aide d'un film alimentaire et les placer individuellement dans des sacs sous vide

Faire cuire au four vapeur à 58 °C pendant 1h 30

### Cuisse de pintade marinée

Désosser entièrement les cuisses

Les faire mariner avec le reste des ingrédients pendant 20 mn

Aplatir légèrement les mette séparément sous vide

Les faire cuire au bain marie pendant 6 à 65 °C

Presser les cuisses entre 2 plaques et réserver au frais

### Panacotta d'ail rose

Mélanger le lait, l'ail rose écrasé et le beurre noisette fondu

Mette dans un sac sous vide et faire cuire dans un four vapeur à 90°C pendant 2 h

Faire chauffer à 60 °C, le lait d'ail, la crème le beurre noisette et la gélatine désidratée

Verser la gélatine végétale

Porter à ébullition et faire cuire pendant 1 mn

Couler la préparation 4 cubes de 1.5 cm de diamètre par 9 de hauteur préalablement obturée avec du film alimentaire

Laisser refroidir puis démouler

Au moment de servir, réchauffer à 65 °C

### Compotée d'aubergine

Dans une sauteuse, faire suer les aubergines et les oignons à l'huile d'olive

Assaisonner de Piment d'Espelette

Faire cuire à couvert pendant 15 mn en remuant régulièrement

Ajouter les graines de tourne sol, feuille de menthe ciselées et les tomates confites hachées

Laisser cuire 10 mn de plus sans couvrir, Assaisonner

Réserver au chaud

### Pressé de cuisse de pintade

A l'aide d'un emporte pièces de 3 cm de côté par 7 cm de long, détailler des rectangles de cuisses de pintade

Les recouvrir de de compotée d'aubergine puis d'un triangle de viennoise salée à la noisette

Au moment de servir, faire chauffer le four et dorer à la salamandre

### Légumes

Émincer et tailler tous les légumes

Les faire cuire séparément à l'anglaise et les rafraîchir

Découper les pommes de terre à l'aide d'un emporte-pièce de 2 cm de diamètre

Les faire cuire au beurre mousses

En fin de cuisson, ajouter le fenouil et les pickles d'oignons

Au moment de servir, chauffer les légumes dans le bouillon de volaille réduit et monter au beurre

Ajouter les feuilles de mizuna. Assaisonner

### Finition

Sur une assiette plate, réaliser une bande de caviar d'aubergine et y déposer harmonieusement les légumes

Déposer une panacotta d'ail rose et la recouvrir d'une tranche de poivron

Terminer par le suprême de pintade et le pressé de cuisse  
Décorer de poudre d'ail et de peau de pintade croustillante  
Arroser du jus de la pintade