

# CROUSTADE DE POMMES À LA CHAIR DE PINTADE LÉGÈREMENT RELEVÉE AU PAIN D'ÉPICES ET CORIANDRE



Pintade à croquer

**PORTIONS** : 3 personnes

**DIFFICULTÉ** : Moyen

**PRÉPARATION** : 20m

**CUISSON** : 30m

## INGRÉDIENTS :

- 230 g : Suprêmes de pintade
- 3 : Pommes à cuire
- 3 : Tranches de pain d'épices
- 25 cl : Crème fraîche
- 2 : Echalotes émincées
- 6 : Feuilles de coriandre
- 1 : Jus de citron
- 1 poignée : Assaisonnement (sel et poivre)

## PRÉPARATION :

Etape 1 : Laver et vider les pommes pour en faire une croustade et les passer dans le jus de citron.

Etape 2 : Préchauffer le four à 160° et enfourner les pommes en les couvrant le papier aluminium.

Etape 3 : Pendant ce temps, émincer le suprême de pintade. Le faire revenir avec les échalotes émincées, déglacer avec le muscat et laisser cuire une dizaine de minutes.

Etape 4 : Après ce temps, ajouter les dés de pain d'épices, finir avec de la crème et coriandre ciselée.

Etape 5 : Retirer les pommes du four, les remplir de la préparation et les maintenir au chaud.

Déguster en entrée avec pourquoi pas un petit verre de muscat de beaumes de Venise.