POITRINE DE PINTADE

rôtie au foin d'odeur, purée d'églantier, tombée de poireau et de chou au bacon, légumes de saison et sauce infusée au foin d'odeur

© Nicole Lavoie

Cédric Nolet, Chef de cuisine
Auberge du Mange Grenouille
Rimouski

4 portions

Ingrédients

4		Poitrines de pintade avec peau*
5		Brins de foin d'odeur*
200	ml	Purée d'églantier*
1	l	Tombée de poireau*, chou* et bacon*
160	ml	Sauce au foin d'odeur
Au goût		Légumes de saison*

Tombée de poireau, chou et bacon

13		Tranches de bacon coupées en dés*
2		Blancs de poireaux moyens lavés et émincés finement*
1		Chou de Savoie moyen émincé finement*
125	ml	Vin blanc sec*
1		Feuille de laurier
3		Baies de genévrier
Au goût		Sel et poivre du moulin

Sauce au foin d'odeur

1	l	Fond de veau*
2		Échalote française ciselée*
1		Gousse d'ail hachée*
100	ml	Vin blanc sec*
2	brins	Foin d'odeur coupé en tronçons
Au goût		Sel et poivre du moulin

*Tous les produits suivis d'un astérisque sont disponibles auprès des producteurs-transformateurs-détaillants bas-laurentiens. Consultez la liste sur notre site au: saveursbsl.com.

Préparation

Tombée de poireaux, chou et bacon
Dans un chaudron à fond épais, faire revenir le bacon jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Enlever le surplus de gras au besoin. Ajouter le poireau, le chou et les herbes. Faire revenir à feu vif jusqu'aux premiers signes de caramélisation au fond du chaudron. Déglacer avec le vin blanc.

Réduire le feu et cuire jusqu'à ce que tout soit tendre. Retirer la feuille de laurier et les baies de genévrier. Assaisonner et réserver au chaud.

Sauce au foin d'odeur
Dans une petite casserole, faire suer l'échalote et l'ail. Déglacer avec le vin blanc et réduire jusqu'à sec. Ajouter le fond de veau et réduire jusqu'à la consistance voulue. Assaisonner. Ajouter le foin d'odeur et infuser pendant 30 minutes. Retirer le foin d'odeur et réserver la sauce au chaud.

Montage
Préchauffer le four à 204 °C (400 °F).

Dans un poêlon allant au four, cuire les poitrines de pintades sur leur peau à feu moyen-vif. Saler et poivrer. Ajouter une noix de beurre et 3 brins de foin d'odeur. Mettre au four pendant 15 à 20 minutes pour terminer la cuisson.

Pendant ce temps, chauffer les légumes de saison, la sauce, la tombée de poireau, chou et bacon.

Sortir les poitrines de pintade du four et les laisser reposer au chaud pendant 5 minutes. Dans une assiette, mettre de la purée d'églantier au goût, de la tombée de poireau, chou et bacon, des légumes de saison, la poitrine de pintade et la sauce au foin d'odeur.