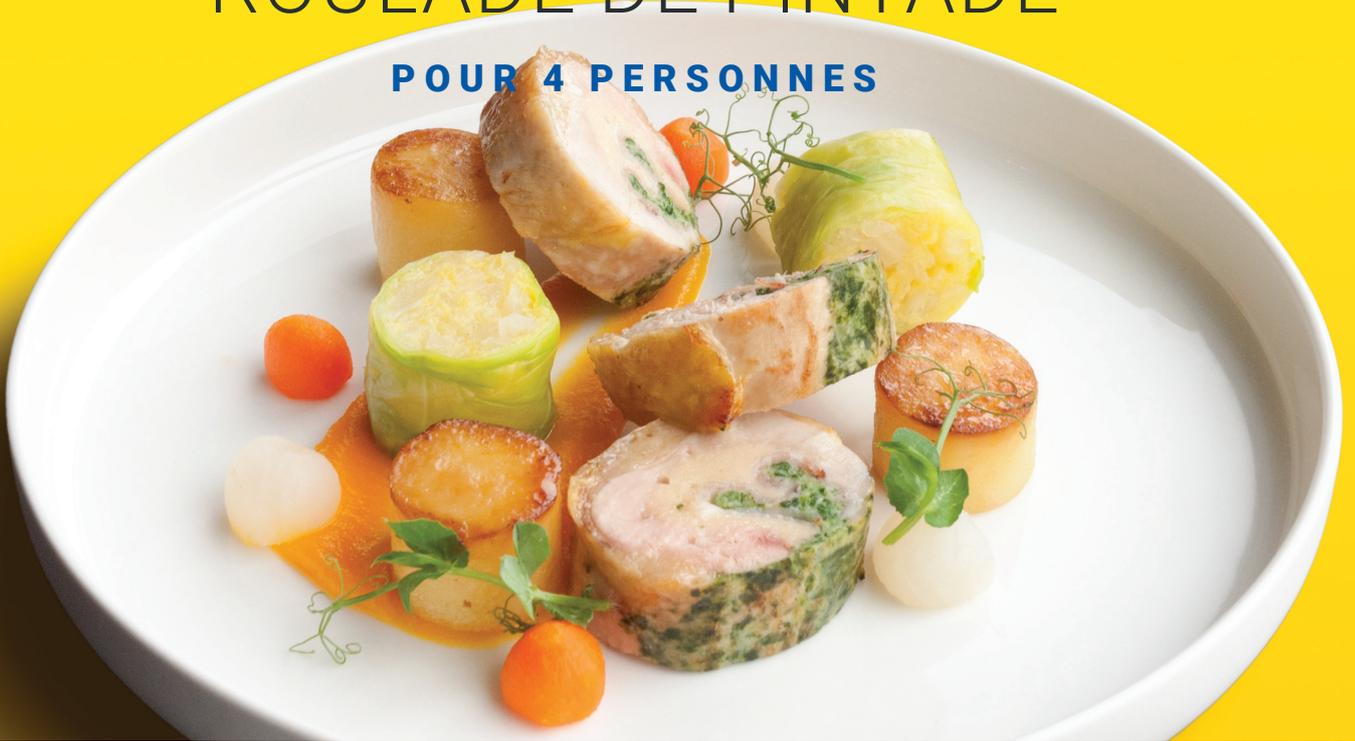


ROULADE DE PINTADE

POUR 4 PERSONNES



FILET DE PINTADE

4 filets de pintade sans aiguillettes / 4 aiguillettes de pintade ± 100 g / 50 g de crème (40 %) / 25 g de blancs d'œuf / jeunes épinards / 4 tranches de Jambon d'Ardenne.

Découpez les filets de pintade et enveloppez-les dans un film plastique. Dénervez les filets à l'aide d'une poêle. Assaisonnez de poivre et de sel. Faites étuver les jeunes épinards avec du poivre, du sel et un peu d'ail. Laissez refroidir et égoutter dans une passoire.

FARCE

Broyez finement les 100 g de filet (au hachoir) avec un peu de poivre et de sel. Ajoutez la crème et mélangez pour obtenir une préparation homogène. Mettez le blanc d'œuf et mixez finement la masse. Retirez la moitié et broyez-la finement avec les épinards égouttés.

REPLISSAGE

Déposez un filet sur un film plastique et remplissez la farce. Prenez une tranche de jambon et garnissez-la de la farce aux épinards. Enroulez le tout et attachez bien. Cuisez au bain-marie à 75 °C pendant ± 25 min.

SUSHI DE CHOU CABUS

1 chou cabus / bouillon / 2 échalotes / beurre.

Détachez les feuilles extérieures du chou cabus et blanchissez-les dans le bouillon de poulet. Laissez refroidir dans l'eau glacée, puis sécher sur une serviette. Coupez le cœur du chou en brunoise. Faites-le cuire entièrement dans le bouillon. Re-

tirez et laissez égoutter complètement. Coupez finement les échalotes et faites-les frire dans du beurre. Ajoutez le chou cabus et laissez cuire à sec. Laissez refroidir au réfrigérateur dans une passoire. Déposez les feuilles sur un film plastique avec les nervures vers le haut. Remplissez-les avec la brunoise. Enroulez-les et serrez fermement. Au moment de servir : coupez d'abord et laissez ensuite 10 min. au four à 180 °C sur du papier alu. Ajoutez de l'affila cress en touche finale.

JEUNE CAROTTE ET NAVET

Épluchez les deux légumes et faites-les cuire dans l'eau salée. Au moment de servir, faites simplement revenir dans du beurre

SAUCE NATURE

Dorez bien les carcasses de pintade au four avec les carottes, l'ail, les oignons, le laurier, le thym et le concentré de tomates. Mouillez de vin rouge et d'eau. Laissez bouillir pendant 4 à 5 heures. Tamisez à travers une fine passoire. Laissez reposer pendant une nuit. Dégraissez le tout et faites frire une échalote avec une gousse d'ail. Ajoutez le sucre candi et arrosez de vinaigre. Mouillez.

POMME DE TERRE BOUCHON

8 Pommes de terre Charlotte / laurier et thym / ail / beurre / poivre et sel.

Évidez les pommes de terre avec une forme cylindrique. Rincez-bien et versez dans une grande casserole. Ajoutez une feuille de laurier, une gousse d'ail entière pelée, un peu de thym, une noisette de beurre et immergez le tout sous eau. Laissez entièrement bouillir et bien dorer.