



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



**1 MARCHÉ, 1 CHEF,
1 RECETTE**

FICHE RECETTE

Vichy



©2024 M ton Marché / Graphisme : **WANTED!** - Ne pas jeter sur la voie publique



VICHY
PATRIMOINE MONDIAL



Suprêmes de pintade fermière farcis aux champignons du grand marché



Marlène Chaussemy



PLAT



1h30



45 minutes



8 personnes

SUPRÊME

- ✓ 8 suprêmes de pintade fermière
- ✓ 250g de blanc de volaille
- ✓ 75g de blanc d'œuf
- ✓ 175ml de crème liquide
- ✓ 6g de sel
- ✓ 1g de poivre
- ✓ 125g de champignons du grand marché (pleurotes, shiitakes, champignons de Paris)

GARNITURE

- ✓ 4 bottes de carottes fanes
- ✓ 500g de champignons bouton
- ✓ Pommes de terre grenaille
- ✓ 30cl de fond de volaille
- ✓ 5cl d'huile d'olive
- ✓ 100g de copeaux de parmesan
- ✓ 150g d'oignons grelot
- ✓ Fleur de sel

Préparation

- 1 Passer la chair coupée en petits morceaux au hachoir.
- 2 Dans un mixeur, mettre la chair assaisonnée et mixer le tout en ajoutant les blancs d'œufs.
- 3 Incorporer progressivement la crème très froide jusqu'à l'obtention d'une préparation lisse et homogène.
- 4 Couper les pieds des champignons du Grand marché, les tailler en petits cubes puis les faire sauter à la poêle.
- 5 Ajouter les à la préparation mixée.
- 6 Supprimer le manchon de la pintade, préparer le suprême et assaisonner.
- 7 Farcir les suprêmes de pintade à l'aide d'une poche à douille.
- 8 Rouler la pintade dans un film alimentaire, la cuire au four vapeur 25 minutes à 70° puis réserver durant 1 heure au frais.
- 9 Poêler légèrement et finir la cuisson au four au moment de servir.
- 10 Éplucher les carottes, les tailler en sifflet.
- 11 Couper les pieds des asperges et des champignons bouton et les tailler.
- 12 Tourner les artichauts pour récupérer le cœur.
- 13 Éplucher les oignons grelot.
- 14 Dans une sauteuse, chauffer un peu d'huile et cuire séparément les carottes, les asperges, les champignons bouton et les artichauts. Assaisonner à la fleur de sel et ajouter progressivement le fond de volaille.
- 15 Laisser réduire à feu doux.

L'écrin de Marlène - 6 rue source de l'hôpital, 03200
Vichy - 04 70 58 72 72