

Suprême de Pintade fermière fourré aux amandes à la crème d'Ypocras Blanc

Ingrédients

20 cl d'Ypocras Blanc (Ypo)
30 cl de crème fraîche
4 suprêmes de pintade
100 gr d'amandes effilées
50 gr d'oignons
100 gr de pain de mie
100 gr de poitrine fumée au bois de hêtre
2 oeufs
20 gr de beurre
20 cl de crème fraîche liquide
1 pincée de Cardamome moulue
1 L de bouillon de volaille dégraissé
raisins et pommes fruits
huile, sel, poivre.

Réalisation

Préparer la farce : retirer les manchons des suprêmes et les désosser.
Faire tremper le pain de mie dans 20 cl de crème.
Emincer les oignons et les faire revenir dans un peu de beurre et d'huile avec les amandes jusqu'à légère coloration.
Hacher la viande des manchons avec la poitrine fumée et mélanger énergiquement (bateur) avec le pain de mie trempé, les amandes poêlées et les œufs, ajouter la cardamome, sel poivre.

Fourrer les suprêmes en créant une cavité dans la longueur avec un couteau fin et pointu puis remplissez avec la farce à l'aide d'une poche à douille.
Rouler les suprêmes ainsi garnis dans du papier film alimentaire en deux épaisseurs et les faire pocher 20 minutes dans le bouillon bien chaud.
Retirer le film et égoutter.
Les faire revenir au beurre avec les fruits taillé à votre convenance.
Pendant ce temps faire réduire de moitié l'Ypocras blanc, jusqu'à une consistance sirupeuse puis ajouter la crème et laisser réduire pour obtenir une sauce brillante et nappante.
Servir sur assiette, nappé de la sauce avec la garniture de votre choix.
Ajouter sur le côté les tranches de pommes fruits.