



LA PINTADE EN DEUX CUISSONS,

VARIATION DE CHOUX ET JUS RÉDUIT

ACCOMPAGNÉE DE SON CHÂTEAU DE
LA SOUJEOLE

et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas

NICOLAS

Préparation: 45 min

Cuisson: 3 heures

Niveau: Moyen

Budget: Moyen

POUR 4 PERSONNES

- 1 pintade cathare de 1,2kg environ
- 1 chou frisé
- 1 chou-fleur
- 1 chou Romanesco
- 4 choux de Bruxelles
- 1 carotte
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- ¼ de vin blanc
- ½ l de crème
- 100g de beurre

- Lever la pintade, colorer les filets au beurre et les réserver au frais.
- Braiser les cuisses avec la moitié de la garniture aromatique, une fois cuite, les émietter puis réserver
- Pendant ce temps, colorer les carcasses déjà découpées en petits morceaux, déglacer au vin blanc puis mouiller à hauteur avec de l'eau. Laisser cuire pendant 2h et faire réduire jusqu'à l'obtention de jus sirupeux.
- Cuire la moitié du chou-fleur dans la crème pour la purée.
- Cuire à l'anglaise 4 sommités de chou fleur, romanesco, chou de Bruxelles et 4 feuilles de chou vert. Refroidir en glaçant.
- Emincer le coeur du chou frisé puis l'étuver au beurre et ajouter la garniture aromatique, l'émiétté de cuisson et a saisonner. Former des boules avec les feuilles de chou
- Finir la cuisson des filets au four à 180°C pendant 7min.

Pour le dressage :

Faire des points de purée à l'aide d'une poche, disposer sur le dessus les sommités réchauffées dans un glaçage puis la boule de choux farci et enfin sur le dessus de celle-ci le filet coupé en deux. Disposer le jus en gouttes.

Pourquoi cette alliance ?

Ce vin aux notes fruitées et mentholées sera le compagnon idéal face aux doux arômes des légumes et de la viande.

Les tannins savoureux apporteront du caractère au mariage.

Retrouvez toutes les recettes de Nicolas sur recettes.nicolas.com



Imprimé sur papier PEFC, issu des forêts gérées durablement

LA SUGGESTION
DU CAVISTE

CHÂTEAU DE LA SOUJEOLE

2012 MALEPÈRE
ROUGE

Nez ouvert de fruits rouges avec des notes mentholées. Bon équilibre, franc, rond, signé épices douces, des tannins satinés et savoureux.

www.nicolas.com