

Pintadeau fermier rôti aux morilles, asperges, gnocchis de pommes de terre Sauce au Noilly de Sète



Ingrédient pour 6 personnes :

Pour les pintadeaux : 3 petits pintadeaux, huile d'olive, beurre, 3 escalopes de foie gras, assaisonnement

Pour la sauce : 600g de morilles, ½ bouteille de Noilly-Prat, 1 cuil de fond de veau en poudre, assaisonnement

Pour le jus : Les carapaces de pintadeaux, 1 cuillère de fond de veau en poudre

Pour les asperges : 12 asperges vertes grosses, sel, sucre

Pour les gnocchis : 300g de pommes de terre pour purée, 60g de farine, 1 petit œuf, 1 cuillère à potage de parmesan, sel, muscade, 50g de parmesan, 10 champignons de Paris, 1dl de crème, 1 trait de Noilly-Prat

Les pintadeaux : Lever les cuisses et découper les suprêmes des pintadeaux « sur coffre » c'est-à-dire en les laissant solidaires entre eux et attachés au bréchet.

Désosser le haut des cuisses et les farcir d'un morceau de foie gras. Les reformer pour obtenir de jolies jambonnettes. Assaisonner et arroser d'un filet d'huile d'olive. Les cuire dans un plat pendant 20mn au four) 180° pour bien les dorer sans les sécher. Cuire au four 11 mn à 180° les coffres de pintadeau et lever les filets. Les poêler dur la peau avec un peu de beurre pour obtenir des filets à la peau croustillante mais bien moelleux. Ne pas retourner le suprême sur sa face interne

Le jus : Concasser les os et les faire colorer dans une casserole.

Dégraissier et mouiller avec 1 l d'eau, 50g de fond de veau. Cuire 30mn et filtrer. Réserver.

Les Morilles : Retirer les parties terreuses des pieds des morilles puis couper le chapeau en 2 dans la hauteur. Laver à grande eau les morilles dans plusieurs bains jusqu'à ce qu'il ne reste plus de sable au fond du récipient. Les égoutter et les placer dans une cocotte. Mouiller avec le Noilly et ajouter une pincée de sel. Cuire 5mn pour que les morilles rendent leur eau. Egoutter et ajouter le fond et la crème à l'eau de cuisson. Cuire 10mn, filtrer et y replacer les morilles. Cuire doucement encore 5mn avant de rectifier l'assaisonnement.

Les gnocchis : Cuire les pommes de terre en robe des champs au four.

Lorsqu'elles sont à peine cuites, retirer la pulpe et la passer à travers un tamis.

Dans une calotte ajouter le reste des ingrédients et mélanger rapidement du bout des doigts.

Il faut aller vite pour que le mélange se fasse à chaud et que la pomme de terre ne devienne pas élastique.

Former une boule, puis un cordon de 2cm de diamètre avec cette pâte. Couper alors des petits bouchons de 4 cm. Plonger les gnocchi dans l'eau bouillante salée. Lorsqu'ils remontent à la surface, les retirer et les plonger dans une calotte d'eau glacée. Les égoutter sur un torchon.

Préparer une crème de champignon en cuisant 10 mn les champignons de Paris dans le Noilly, la crème et une pincée de sel. Mixer finement.

Garnir le fond d'un plat à gratin avec le coulis de champignon. Ranger dessus les gnocchis. Napper d'un peu de sauce morille. Saupoudrer de parmesan.

Cuire 20mn au four 0 180° pour obtenir un gratin bien doré et des gnocchis gonflés.

Les asperges : Eplucher les asperges et raccourcir la queue pour obtenir des asperges régulières de 12 cm.

Les glacer à blanc dans très peu d'eau, sel, sucre et beurre.

Dressage : Dans une assiette déposer une belle louche de morilles à la crème. Poser dessus harmonieusement une cuisse, un suprême et 2 asperges. Arroser d'un cordon de jus de pintadeau.

Servir le gratin de gnocchis à part.