

Fricassée de Pintade Fermière au Vinaigre de Vin

TYPE : PLATS CUISINES
"VOLAILLE"

MATIERES PREMIERES					PROGRESSION
Ingrédients	u	qu	cu	ct	
VOLAILLE					<ul style="list-style-type: none"> - Habiller, découper les pintades - Eplucher les légumes - Marquer un fond de pintade - Assaisonner les morceaux de sel et poivre - Faire revenir au beurre clarifié, ajouter les gousses d'ail en chemise - Cuire à couvert 15 mn pour les ailes et 25 mn pour les cuisses - Dégraisser, déglacer avec le vinaigre de vin, couvrir à moitié et laisser réduire au 3/4 de son volume. Retirer les volailles et les tenir au chaud - Mélanger dans un récipient, le vin blanc chaud l'armagnac, la moutarde, le concentré de tomate. Verser dans la casserole de cuisson et laisser cuire 5 mn. Ajouter la crème, mettre à point avec le fond - Vérifier l'assaisonnement - Passer cette sauce en pressant fortement sur les gousses d'ail. Homogénéiser l'ensemble au fouet avec une noisette de beurre - Ajouter dés de tomates et estragon à la fin - Napper les volailles <p style="text-align: center;"><u>Ce plat peut-être accompagné de pâtes, de champignons sautés ou de pommes de terre rissolées</u></p>
Pintade	P	2			
LEGUMES					
Oignons	kg	0.150			
Carottes	kg	0.100			
Ail		1 tête			
Bouquet garni	P	1			
Tomates moyennes	P	2			
Estragon	B	2			
EPICERIE					
Sel	pm				
Poivre	pm				
Vinaigre de vin	L	0.125			
Vin blanc sec	L	0.250			
Armagnac	cl	4			
Moutarde	kg	0.050			
Concentré de tomate	kg	0.100			
Huile d'olive	L	0.050			
CREMERIE					
Beurre	kg	0.250			
Crème liquide UHT	L	0.250			
Coût total :					
Assais :					
Coût portion :					