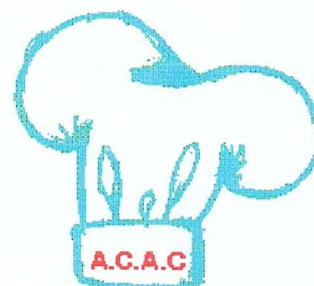


PINTADES RÔTIES AUX RAISINS ET AU VERJUS

Semaine du goût

Nombre de couvert : 100

Description: Verjus : suc acide obtenu d'un gros raisin vert. On le trouve dans le commerce, s'emploie comme le vinaigre.



Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Pintades PAC	25 kg	<ul style="list-style-type: none"> - Habiller les volailles, couper et réserver les bouts d'ailerons et les morceaux de pattes depuis la jointure. - Plaquer les pintades salées et poivrées. - Rôtir les pintades. - Faire conjointement une mirepoix et la faire revenir, mouiller avec le jus de volaille, cuire, passer au chinois. - Faire sauter ou rôtir les grains de raisin, les faire dorer, ne pas trop les cuire. - Réserver les pintades et les raisins. - Déglacer avec le verjus (on peut obtenir du verjus en pressant du raisin vert). - Ajouter le jus de volaille. - Servir la portion de pintade avec des grains de raisins en garniture, napper du jus de cuisson obtenu par déglacage avec le jus de volaille et le verjus.
Raisins	4 kg	
Oignons	1 kg	
Carottes	1 kg	
Jus de volaille	6 l	
Verjus	1 l	
Sel	QS	
Poivre	QS	