

aile de pintadeau farcie à la mousse de foie gras, galette de pommes de terre

4 ailes de pintadeau
4 tranches jambon cru
150 grammes chair de pintadeau ou volaille
150 grammes crème
1 décilitre huile d'olive

GALETTE DE POMMES DE TERRE

500 grammes pommes de terre
50 grammes beurre clarifié
200 grammes fondue d'oignons
COULIS DE CHAMPIGNONS
400 grammes champignons frais

2 échalotes hachées
2 décilitres bouillon de volaille
50 grammes crème
huile d'olive
sel, poivre, muscade

CROUSTILLANT DE JAMBON. Parer les tranches de jambons et les cuire au four à 150°C entre deux feuilles sulfurisées et une plaque dessus.

PRÉPARATION. Manchonner et couvrir en portefeuille chaque suprême de pintadeau, saler, poivrer, parfumer avec de la muscade, réserver au froid. Mixer au cutter la chair de pintadeau, saler, poivrer, ajouter le foie gras et la crème, rectifier l'assaisonnement. Déposer un peu de mousse sur chaque suprême et replier.

GALETTE DE POMMES DE TERRE: Peler, tailler des cylindres de pommes de terre, les émincer à la mandoline, assaisonner avec sel et poivre, les rouler dans le beurre clarifié. Dans un cercle, dresser deux couches de pommes de terre, ajouter la fondue d'oignons, recouvrir de deux autres couches de pommes de terre. Envelopper le tout dans du papier film, cuire pendant 40 minutes dans un four vapeur à 100°C. Après cuisson, éponger et colorer au beurre clarifier.

COULIS DE CHAMPIGNONS: Couper et laver les champignons. Faire revenir les champignons avec de l'huile d'olive, ajouter les échalotes, le bouillon de volaille et la crème. Assaisonner et cuire doucement pendant 15 minutes, mixer et rectifier l'assaisonnement.

CUISON: Faire colorer les ailes de pintadeau avec de l'huile et finir la cuisson au four à 150° pendant 20 minutes environ.