

# CUISSE DE PINTADE A LA REGLISSE

*Rigatonis farcis à la purée de fèves et menthe  
Crème de parmesan et jus volaille corsé*

## RECETTE POUR 10 PERSONNES

### ÉLÉMENTS DE BASE

Cuisse de pintade	10 pièces
Réglisse poudre	2 c à café
Sel / Poivre	PM
Huile d'olive	0.10 litre
Stick en bois	10 pièces

### RIGATONIS

Rigatonis	0.600 kg
-----------	----------

### FARCE RICOTTA

Fèves	0.550 kg
Ricotta	0.180 kg
Parmesan râpé	0.080 kg
Menthe (feuilles)	1 botte

### BECHAMEL

Beurre	0.040 kg
Farine	0.030 kg
Lait	0.50 litre
Crème épaisse	0.20 litre
Sel / Poivre	PM

### CREME DE PARMESAN

Lait	0.20 litre
Fond blanc	0.10 litre
Parmesan	0.100 kg
Lécithine	facultatif

### GARNITURE

### D'ACCOMPAGNEMENT

Petits pois	0.500 kg
Coques de petits pois	10 pièces
Beurre	0.050 kg

### FINITION

Jus volaille corsé	0.20 Litre
Cerfeuil	¼ botte

### PROGRESSION

**1. Désosser les cuisses de pintade**, bien les étaler, les battre éventuellement, assaisonner avec la réglisse, le sel, le poivre et l'huile d'olive, puis les rouler dans du papier film, bien serrer, et les envelopper dans une feuille d'aluminium. Cuire au four à 85°C / 40 minutes/ T°C à cœur +63°C. Laisser refroidir.

**2. Cuire les rigatonis à l'anglaise**  
Egoutter, rafraîchir.

**3. Préparer la farce**

Cuire les fèves à l'anglaise, égoutter, rafraîchir, émonder. Les passer au robot coupe avec les feuilles de menthe ajouter la ricotta puis le parmesan, débarrasser en poche puis garnir les rigatonis.

**4. Confectionner une béchamel** avec tous les ingrédients et lier les rigatonis dans un peu de sauce pour qu'ils collent entre eux. Les disposer 3 sur 3 sur plaque antiadhésive et saupoudrer le dessus de parmesan râpé cuire à 150°C. Finir de gratiner sous la salamandre.

**5. Réaliser la crème de parmesan.**

**6. Cuire les petits pois à l'anglaise** puis les passer au beurre

**7. Colorer les cuisses de pintade**

Retirer les du papier film, les ficeler et colorer jusqu'à obtenir une peau croustillante, assaisonner de nouveau, couper les extrémités piquer un stick en bois pour la présentation.

**8. Dresser le tout harmonieusement**

avec les rigatonis, la crème de parmesan, le jus de volaille, et les petits pois, finir avec une peluche de cerfeuil.