

# SUPRÊME DE PINTADE

risotto aux asperges, jus brun au parfum d'estragon

## RECETTE POUR 4 PERSONNES

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
<b>Éléments de base</b>			
- suprême de pintade	pièce	4	<b>1. Mettre en place le poste de travail.</b>
<b>Sauce à l'estragon</b>			<b>2. Laver, éplucher et tailler les légumes :</b>
- oignons	kg	0.050	- oignons et estragon ciselés,
- estragon	botte	1/8	- asperges écussonnées,
- cognac	l	0.05	- ail haché.
- vin blanc	l	0.15	<b>3. Cuire à l'anglaise les asperges :</b>
- jus de volaille (fourni par le centre)	l	0.50	- réserver les pointes pour la décoration,
- beurre	kg	0.050	- émincer les queues.
<b>Risotto aux asperges</b>			<b>4. Marquer le risotto en cuisson :</b>
- oignons	kg	0.050	- suer l'oignon ciselé au beurre,
- ail	kg	0.005	- nacrer le riz,
- asperges vertes	kg	0.150	- mouiller avec la moitié du vin blanc, laisser le riz absorber tout le vin blanc,
- riz rond	kg	0.150	- mouiller à l'eau en trois fois,
- sucre	kg	0.020	- une fois presque cuit, débarrasser en plaque, laisser tirer à température ambiante.
- beurre	kg	0.050	<b>5. Glacer les oignons à blanc.</b>
- crème liquide	l	0.20	<b>6. Sauter les suprêmes de pintade.</b>
- mascarpone	kg	0.050	- colorer au beurre,
- parmesan râpé	kg	0.030	- cuire au four à couvert.
- oignons grelots	kg	0.150	<b>7. Réaliser la sauce par déglçage.</b>
- vin blanc	l	0.20	<b>8. Terminer le risotto :</b>
<b>Assaisonnement</b>			- dans une sauteuse, mettre le reste du vin blanc, la crème et le mascarpone,
- sel fin	kg	pm	- laisser réduire légèrement,
- poivre	kg	pm	- ajouter le riz, lier l'ensemble,
			- au dernier moment ajouter l'ail haché et les queues d'asperges émincées.
			<b>9. Dresser, envoyer.</b>
<b>MATÉRIEL DE PRÉPARATION</b>			<b>MATÉRIEL DE DRESSAGE</b>
Sauteuse, sautoir, plaque à débarrasser, russe, calotte.			Assiettes de base.