



**Suprême de pintade jaune des Landes cuisiné à l'estragon,
crumble de bresaola et riz basmati, endives fondantes aux agrumes**

Recette pour 4 personnes

Pour la pintade :

- 4 suprêmes de pintade
- 4 branches d'estragon
- 15 g d'huile d'olive
- 30 ml vin jaune
- pm Sel
- pm Piment d'Espelette

Assaisonner les suprêmes de volaille de sel et piment d'Espelette.

Les déposer bien à plat dans un sac sous-vide, ajouter la branche d'estragon, l'huile d'olive et le vin jaune

Déposer le sac dans le four fonction air sous-vide et cuire à 95° pendant 30 minutes

Pour le riz :

- 40 g de riz basmati
- 80g eau
- 1 cl huile d'olive
- Gros sel

Nacrer légèrement le graine de riz dans l'huile d'olive, puis mouiller avec l'eau salée.

Cuire pendant 25 minutes au feu doux.

Laisser refroidir dans la casserole et égrainer à l'aide d'une fourchette.

Etaler le riz sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Poser la plaque dans le four fonction Air Fry à 200° pendant 20 minutes.

Retirer et laisser refroidir.



Pour la bresaola :

- 8 fines tranches de bresaola

Etaler les tranches de bresaola sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Poser la plaque dans le four fonction Air Fry à 200° pendant 20 minutes

Retirer et laisser refroidir sur papier absorbant.

Pour le crumble :

Hacher grossièrement le riz frit et la bresaola. Mélanger les deux ensembles.

Pour les endives :

- 4 très grosses endives (ou 8 petites)
- 12 tranches très fines de bresaola
- 15 g de graisse de canard
- Sel

Nettoyer les endives en enlevant les premières feuilles et en taillant le pied si nécessaire.

Tailler les tranches de bresaola en deux moitiés. Insérer 6 moitiés entre les feuilles de chaque endive.

Assaisonner légèrement les endives, les déposer sur une grille de cuisson.

Déposer dans le four fonction cuisson vapeur et cuire à 90° pendant 20 minutes

Pour le laquage des endives :

- 1 endive
- 1 endive carmine
- 15 ml huile d'olive



Nettoyer les endives. Retirer 8 petites feuilles près du cœur de l'endive carmine. Tailler l'endive, le restant d'endive carmine et les parures des 4 premières endives, grossièrement. Verser dans un sautoir avec un filet d'huile d'olive et faire tomber sur feu moyen. Puis mouiller à hauteur avec de l'eau. Laisser cuire à feu doux pendant 45 minutes environ. Puis récupérer le jus, faire réduire de moitié.

Au dernier moment :

- 5 cl de vin jaune d'Arbois
- 10 cl de crème allégée

Les pluches d'une branche d'estragon

1 ml d'huile d'olive de première pression à froid

Plonger le sac sous-vide dans une grande chauffante d'eau bouillante pendant 6 à 7 minutes pour réchauffer les suprêmes de pintade.

Hacher les pluches d'estragon.

Ouvrir le sac. Dans un premier temps verser le jus de cuisson des suprêmes dans une même casserole. Ajouter le vin jaune d'Arbois et faire réduire légèrement sur feu doux. Puis jouter la crème allégée

Dans une poêle, verser le jus d'endive. Poser sur un feu moyen, rouler les endives entières dans le jus pour qu'elles soient bien laquées. Les détailler en 2 dans le sens de la longueur.

Tailler les feuilles d'endive carmine en 2 dans le sens de la hauteur. Les rouler dans l'huile d'olive.

Retirer les suprêmes de pintade. Enlever la peau et les recouvrir de crumble de riz/bresaola.

Ajouter l'estragon haché dans le jus crémé.

Dans chaque assiette, déposer deux moitiés d'endive en faisant apparaître l'intérieur strié de bresaola. Déposer délicatement par-dessus les feuilles d'endive carmine. Poser à côté chaque suprême. Puis verser un cordon de jus.