



Suprêmes de pintade aux champignons de paris et corolle de pommes de terre

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Des suprêmes de pintade label rouge 100



INGRÉDIENTS :

- 4 suprêmes de pintade **label rouge**
- **600 g de pommes de terre**
- 20 cl de crème liquide
- 50 g de beurre
- Huile de tournesol
- Sel fin et poivre du moulin
- 250 g de champignons de paris

Pour 4 personnes



Réalisation de la recette :

Trier et couper en lamelles fines les champignons de Paris. Les cuire dans une poêle sur un feu vif. Assaisonner et réserver dans une assiette.

Éplucher les pommes de terre, **les couper en rondelles de 3 à 5 millimètres d'épaisseur.** Cuire dans une poêle feu moyen avec un peu d'huile de tournesol. Dès coloration de la première face, assaisonner, les retourner et **terminer la cuisson** sur feu doux et à couvert après avoir assaisonner sur la deuxième face. Les débarrasser dans un plat après cuisson.

Dans un sautoir, verser un filet d'huile de tournesol et une noisette de beurre. **Faire rôtir les suprêmes de volaille** côté peau en premier. Les assaisonner de sel fin et poivre du moulin. Les retourner quand vous obtenez une belle coloration côté peau. Baisser votre feu sous les suprêmes et terminer la cuisson à couvert pendant 10 minutes maxi. Ôter les suprêmes de pintade cuits. Réserver au chaud.

Mettre votre sautoir sur feu vif et ajouter la crème liquide, réduire la sauce jusqu'à **obtenir un aspect sirupeux.** Vérifier l'assaisonnement et ajouter les champignons de Paris dans la sauce et porter à ébullition.

Dressage : réchauffer vos lamelles de pommes de terre quelques secondes au four très chaud 220 °C et les disposer dans le centre des assiettes en rosaces. Déposer dessus les suprêmes de pintade coupés en trois ou quatre morceaux et verser autour la sauce bien chaude.