

Recette réalisée à base de TRUFFES BROSEES EXTRA

Mise en verrine de truffes noires entières extra. Parfait pour faire des brouillades, feuilletés et farces. Idéal pour se faire plaisir ou faire plaisir. 12,5 gr.- 25 gr.- 50gr.



Pintade a la truffe

un plat léger et raffiné accompagné d'une purée ou de pomme de terre au four

une pintade
sel poivre
50grs de truffe brosee extra
1/2 verre de cognac
huile d'olive

Ce plat se fait en plusieurs temps sur quelques jours pour bien laisser les produits s'imprégner du parfum de la truffe.

Laisser macérer pendant 8 jours quelques lamelles de truffes dans le cognac

24 avant la cuisson de la dinde, couper les truffes en lamelles épaisses et les glisser entre la peau et la chair de la pintade et dans les parties les plus grasses de la volaille. L'entourer de film transparent et la laisser au réfrigérateur 24 heures.

Préchauffer le four à 200° en mode chaleur tournante si possible, badigeonner la pintade à l'aide d'un pinceau d'huile d'olive, saler, poivrer. Choisir un plat à four avec couvercle et laisser cuire en arrosant régulièrement.

Lorsque la pintade est cuite la dégraisser avec le cognac parfumé à la truffe. Décorer avec la truffe qui a servi à parfumer le cognac.

La pintade peut être remplacée par une autre volaille de votre choix