

Suprêmes de pintade à la crème de Bresse et Beames de Venise, chanterelles jaunes et linguine

Par Mireille Licinio



Ingrédients

- 3 suprêmes de pintade
- 250g chanterelles jaunes
- 1 échalion
- 4cl muscat de Beames de Venise
- 1 càc fond de volaille
- 2 càs crème de Bresse
- 15g + 10g de beurre de Bresse
- 250g linguine
- sel - poivre
- muscade

Préparation

Mettre à chauffer les assiettes à 50-75° (th.2).

Verser dans une grande casserole une grande quantité d'eau. Saler au gros sel gris. Amener à ébullition.

Pendant ce temps, hacher en petits dés l'échalion. Dans une poêle fondre 15g de beurre et les 2/3 de l'échalion haché. Laisser revenir. Ajouter les champignons. Laisser cuire jusqu'à plus d'eau. Saler, poivrer.

Cuire les pâtes (temps de cuisson sur le paquet à partir de la nouvelle ébullition. Remuer.

Dans une poêle moyenne fondre les 10g de beurre, ajouter les suprêmes côté peau dans le fond de la poêle, dorer, tourner sur l'autre face, dorer. Ajouter le reste de l'échalion. Saler, poivrer, muscader. Remuer. Verser le muscat de Beaumes de Venise. Laisser évaporer. Ajouter le fond de volaille et la crème. Remuer. Couvrir. Baisser le feu.

Arrêter la cuisson des champignons, couvrir.

Egoutter les pâtes, verser dans la casserole, ajouter une noix de beurre. Remuer.

Servir aussitôt!