

Cours dispensé par Errard

Restaurant de tourisme - Hôtel ***

2, rue Gambetta

37130 LANGEAIS FRANCE

Tél. : 02 47 96 82 12

Fax : 02 47 96 56 72



Suprême de pintadeau fermier au foie gras de canard et sa sauce Porto

Ingrédients :

600g de filet de pintadeau
300g de foie gras de canard
120g d'haricots verts
500g de pommes de terre nouvelles
5 oignons botte
5 carottes botte
5 navets botte
200g de beurre
Sel, poivre

Recette :

Ouvrir la chair du pintadeau de manière à mettre au centre du foie gras.

Saler et poivrer.

L'enrouler dans du papier film de manière à faire la forme d'une saucisse.

Cuire à la vapeur 15mn à 90°.

Le refroidir aussitôt.

Ensuite, passer au four pour la colorer à 185° pendant 10mn.

Composer garniture printanière, haricots verts, pomme cocotte, navet botte, carotte botte et oignons botte.

