



« Médaillons de pintadeau aux grenouilles et aux écrevisses »

Pour 5 personnes

1 pintadeau, 150 grs de blanc de volaille, 1 blanc d'œuf, 5 cl de crème allégée, 20 grosses cuisses de grenouilles, 15 écrevisses, 100 grs de queues d'écrevisses cuites, 2 dl de fumet de poisson, 1 dl de vin blanc, 10 grs d'échalotes, 1 cu. d'huile d'olive, choux chinois, chou, sel et poivre

Désosser le pintadeau de façon à obtenir deux demi-volailles puis désosser entièrement les ailes et les cuisses et éliminer la peau. Décortiquer dix queues d'écrevisses et désosser vingt cuisses de grenouilles. Réserver la carapace et les os de grenouilles pour le coulis.

Coulis

Faire revenir à l'huile d'olive les carapaces, les os de grenouilles et l'échalote ciselée. Déglacer avec le vin blanc. Ajouter le fumet de poisson. Faire réduire et passer au chinois. Rectifier l'assaisonnement.

Farces

Mixer le blanc de volaille avec les queues d'écrevisses crues et la chair de grenouilles. Ajouter le blanc de l'œuf et la crème allégée. Saler et poivrer. Puis incorporer les queues d'écrevisses cuites. Etaler sur la table, les cuisses et les blancs de pintadeaux, les assaisonner puis les farcir avec la farce de volaille en leur donnant une forme de boudin et les enrouler dans du papier d'aluminium. Les cuire au four en cocotte pendant 20 minutes.

Accompagnement

Accompagner de choux chinois et chou.

Faire cuire les deux types de choux dans du bouillon de légumes. Après quelques minutes retirer le chou du bouillon et plonger le dans l'eau froide afin de conserver l'aspect croquant et la couleur du légume.

Dressage

Enlever le papier d'aluminium des pintadeaux puis couper les en rondelles et les disposer dans un emporte pièce rond. Ajouter le chou par dessus, et entourer d'un cordon de coulis. Décorer d'une écrevisse.

Recette proposée par :

CASTERAN Philippe

Hôtel «La Lorraine»

122 Avenue du Roi Stanislas

88140 CONTREXEVILLE