



Choufleur, pintade pochée et Fourme d'Ambert

(Pour 4 personnes - Préparation 20 mn - Cuisson 45 mn)

Les ingrédients :

1 petit chou vert - 2 suprêmes de pintades - 1 échalote - 30 Grs de lard fumé - 100 Grs de chair à saucisses de volaille - 200 Grs de Fourme d'Ambert - 2 branches de persil (uniquement les feuilles) - 10Grs de cèpes secs - 5 cl de vin blanc - 15 Grs de beurre, sel, poivre.

Pour le bouillon : Le vert d'un poireau, 1 carotte, 1/2 oignon, 2 branches de persil sans les feuilles, 1 talon de jambon, 1 litre d'eau.

Pour la sauce d'accompagnement : 100 Grs de fourme - 1/2 poire - 200 Grs de crème liquide

La réalisation :

- 1 - Réhydratez les cèpes secs dans de l'eau chaude pendant 15mn ;
- 2 - Le bouillon : Faites chauffer l'eau et tous les ingrédients du bouillon jusqu'à ébullition puis plongez les suprêmes dans ce bouillon et cuire 10mn ;
- 3 - Blanchissez 2mn les plus belles feuilles du chou dans un grand volume d'eau salée et refroidir immédiatement dans un bain d'eau glacée ;
- 4 - Dans une noix de beurre faites revenir l'échalote ciselée, le lard fumé coupé en petits dès, la chair à saucisse de volaille puis déglacer avec le vin blanc ;
- 5 - Désossez et détaillez la pintade cuite en petits morceaux, taillez les champignons ré-hydratés en petits morceaux, découpez la carotte de bouillon en petits cubes puis déposez le tout dans la poêle avec la chair à saucisses et laisser cuire 5 min à feu doux ;
- 6 - Découpez la fourme en petits dès de 1cm et ajoutez les à votre farce hors du feu ;
- 7 - Avec deux feuilles de chou formez un nid dans lequel vous déposez 2 belles cuillères à soupe de farce. Refermez les feuilles de chou et attachez avec un tour de ficelle de cuisine.
- 8 - Déposez ces petits choux farcis dans une cocotte en fonte avec un peu d'huile et de beurre pour ne pas que ça attache. Faites dorer 5mn sur feu vif, mouillez avec 3 louches de bouillons et enfournez 45mn.
- 9 - La sauce : Faites fondre la fourme 10mn dans la crème liquide sur feu doux avec la poire épluchée et détaillée en dès. Mixez et passez au chinois puis réservez au chaud.