



Osez le Chaource et cédez à toutes vos envies !

Entre Champagne et Bourgogne, le Chaource se décline dans de nombreuses recettes. Cuisiné ou nature, ce fromage de terroir relève vos plats par son goût fruité. Adoptez cette recette simple et originale qui allie le goût légèrement salé du Chaource à la saveur délicate de la pintade.

Jambonnette de pintade au Chaource (sauce Ratafia de Champagne) : pour un dîner chic et simple entre amis

Recette : simple
Coût : moyen
Pour 4 personnes.
Préparation : 35 minutes
Cuisson : 45 minutes

Ingrédients :

4 Cuisses de pintade	1 Oignon
200g de Crépine de porc	10cl Vin blanc
150g de Chair à saucisse	20cl de Crème
1 Œuf	35g de Beurre
80g de Chaource	5cl de Ratafia
	Sel, poivre du moulin

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Mélanger la chair à saucisse, le Chaource coupé en petits dés et l'œuf.
3. Désosser soigneusement les cuisses de pintade (garder les os pour le fond de sauce). Assaisonner l'intérieur des cuisses de volaille, les garnir avec la farce. Ficeler l'ensemble de la préparation avec de la crépine sans trop serrer. Faire légèrement revenir dans le beurre. Puis réserver.

4. Faire revenir les oignons taillés en petits cubes, déglacer avec le vin blanc.

Mettre les cuisses de pintade dans un plat puis ajouter de l'eau jusqu'à recouvrement. Couvrir et cuire au four pendant 1 h environ.

5. Une fois cuite, sortir les cuisses du plat, les réserver, puis réduire la sauce. A la fin ajouter la crème, le ratafia et ajouter les cuisses dans cette sauce. Servir aussitôt.

Astuce :

- Attention à ne pas trop colorer les cuisses avec le beurre, sinon la crépine risque de craquer.
- Il est possible de rajouter des champignons dans la farce.
- Servir avec un gratin de Crozet par exemple



CONTACT PRESSE :

SV MARKETING - Sabine Verley
Tél. : 06 31 56 46 58
svmarketing.eurl@gmail.com