

# Suprême de pintade rôtie, chou pointu et champignons de paris, jus au poivre timut

Par Ludovic Brethenoux, Le Malu à Vendôme  
Avec un vin de Coteaux-du-Vendômois de la Cave  
Coopérative du Vendômois



## Le Vin

Coteaux-du-Vendômois, Cave Coopérative du Vendômois

Ce vin, à la robe rouge rubis brillante, se révèle riche et frais au nez, avec des arômes de fruits rouges mûrs tels que la groseille et le cassis.

En bouche, vous sentirez le côté fruité et généreux de ce vin qui confie une belle rondeur dès la première gorgée.

Celui-ci s'accorde parfaitement avec une viande, blanche ou rouge.

## Ingrédients pour 4 personnes

- 4 suprêmes de pintade
- 500g de champignons de paris blond
- 1 échalote
- 50g de mélange de graines
- 1 chou pointu
- 1/4 citron confit en petite brunoise
- 1 citron jaune bio
- 100g de lard taillé en brunoise
- 1 oignon haché
- 1 gousse d'ail
- 10cl de vin blanc Coteaux-du-Vendômois
- 10cl de jus de volaille
- Poivre timut
- huile, beurre, sel et poivre



1. Colorer à la poêle (huile et beurre), les suprêmes de pintade côté peau. Saler et poivrer. Débarrasser dans un plat allant au four.
2. Dans une eau bouillante salée, blanchir les feuilles de chou pendant 1 à 2min puis refroidir dans une eau glacée afin de fixer les goûts et la couleur. Egoutter.
3. Faire revenir à feu très doux l'oignon, l'ail et le lard. Ajouter les feuilles de chou légèrement concassées, puis le vin blanc. Laisser cuire une dizaine de minutes. A la fin de la cuisson, ajouter le citron confit, le zeste d'1/2 citron et un peu de jus de citron. Rectifier si besoin l'assaisonnement.
4. Mettre de côté 6 champignons de paris et avec le reste, réaliser une duxelle de champignons. Farcir les champignons de paris avec cette duxelle puis recouvrir les champignons de graines.
5. Dans un four préchauffé à 180°, mettre la volaille pendant 12 min puis ajouter les champignons de paris et poursuivre la cuisson 6 à 8 min à 160°.
6. Faire chauffer le jus de volaille et laisser infuser quelques grains de poivre timut.
7. Dresser.