

Max réalise une estouffade de chicon, pintade et foie gras

INGREDIENTS

- Une pintade
- 2-3 chicons
- 100 g de pleurotes
- Du foie gras
- 1 fond blanc
- 80 g de beurre
- Du sel, poivre
- Du persil

Pour réaliser l'estouffade de chicon, pintade et foie gras.

1. Découpez les suprêmes et les cuisses de la pintade et enlevez la peau. Rajoutez par-
2. Effeuiliez des chicons précuits et introduisez le filet de pintade et foie gras à l'intérieur. Refermez le chicon et placez-le dans un film plastique puis cuisez le tout à la vapeur pendant 15 minutes
3. Préparez les cuisses de pintade en manchon. Salez, poivrez et faites-les pocher dans du beurre.
4. Découpez grossièrement les pleurotes et faites-les cuire dans le jus de cuisson des cuisses de pintade. Salez, poivrez, versez du fond blanc et du beurre.
5. Dressez les manchons dans une assiette, disposez un peu de pleurotes, un chicon, versez un peu de sauce et décorez d'une feuille de persil.