

Suprêmes de pintade à la crème de truffes

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 suprêmes de pintade

1 truffe en boîte (15 g)

1 dl de crème fraîche (en compter plus : 25 cl)

15 cl de Porto

Ouvrir la boîte de truffes et réserver le jus. Couper de fines lamelles de truffes et en glisser 2-3 sous la peau des suprêmes. Hacher finement le reste de truffe et réserver.

Préparer le cuit-vapeur : mettre dans l'eau 7 cl de Porto et amener à ébullition. Faire alors cuire dans le panier les suprêmes 15 mn environ.

Dans une casserole mettre le reste de Porto (8 cl) et faire réduire un peu, puis ajouter la crème fraîche, faire épaissir et mettre le jus des truffes ainsi que le hachis de truffes. Saler et poivrer.

Pour servir napper les suprêmes de sauce.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>