



## Millefeuilles croustillants de jambon et suprême de pintade à la crème chorizo

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Recette pour 4 personnes

### Ingrédients

- 2 suprêmes de pintade
- 2 kg d'épinard frais
- 12 tranches fines de jambon de Bayonne
- 1 pot de crème de 50 cl
- 300 g de chorizo
- 2 oignons
- 3 dl de fond blanc de volaille
- 1 dl de Noilly Prat
- Huile d'olive
- Sel, poivre

1. Prévoir de passer au four les tranches de jambon de Bayonne environ 4 heures à 80°.
2. Poêlez les 2 suprêmes de pintade au beurre jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Salez et poivrez puis découpez les en tranches. Réservez.

3. Cuire les épinards environ 20 minutes à la vapeur puis les faire revenir avec la moitié de la crème. Réservez.

### **Crème de chorizo**

1. Faites revenir l'oignon dans l'huile puis ajoutez les morceaux de chorizo.
2. Mouillez avec le fond blanc de volaille et le Noilly Prat, ajoutez le reste de crème et laissez cuire 15 minutes.
3. Mouillez le tout et passez au chinois.

### **Dressage**

1. Arrosez de crème de chorizo le fond de l'assiette.
2. Disposez 2 tranches de jambon de Bayonne puis une couche d'épinard, les tranches de suprême et à nouveau des épinards puis ajoutez une tranche de jambon de Bayonne.