



Suprêmes de pintade farcis à l'Emmentaler AOP Suisse et gnocchi à l'Emmentaler

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 4 suprêmes de pintade
- Ficelle de cuisine
- Gnocchis

Pour la farce

- 200 g de chair à saucisse
- 20 g de cranberries sèches
- 1 cuillère à soupe de pignons de pin
- 6 marrons cuits
- 30 g d'Emmentaler AOP suisse
- 2 échalotes

- 1 œuf battu
- 1 biscotte
- ½ cuillère à café de graines de fenouil
- ½ cuillère à café de sauge fraîche hachée
- 20 cl de vin Marsala
- 2 cuillère à soupe de graisse de canard
- Huile d'olive – beurre
- 25 cl de bouillon de volaille
- Sel et poivre

1. Dans un petit bol, mettre les cranberries et le vin Marsala. Laissez gonfler les fruits séchés dans le four à micro-ondes à puissance maximum pendant 1 min. Couvrez et réservez.

Dans une poêle, faites revenir les échalotes hachées dans un filet d'huile d'olive et un morceau de beurre. Salez et poivrez. Incorporez les graines de fenouil et la sauge. Ajoutez la chair à saucisse. Cuire le tout jusqu'à ce que la chair ne soit plus rose. Versez dans un grand saladier, ajoutez les cranberries avec le Marsala, puis les pignons de pin hachés et les marrons brisés en gros morceaux. Laissez refroidir.

2. À l'aide d'un couteau pointu entaillez l'intérieur du suprême. Salez et poivrez. Quand la préparation est froide, ajoutez l'œuf battu, la biscotte écrasée et l'Emmentaler AOP suisse râpé. Mélangez bien.

3. Préchauffez votre four à 210° th6-7.

4. Garnissez les suprêmes avec 2 cuillères à soupe de farce, repliez pour refermer et ficelez tous les 2 cm environ. Mettez-les au fur et à mesure dans un plat allant au four. Badigeonnez les suprêmes de graisse de canard, versez le bouillon dans le fond du plat et enfournez pendant 45 minutes. Arrosez en cours de cuisson et retournez régulièrement les suprêmes afin qu'ils soient bien colorés.

5. Servez avec des gnocchis généreusement parsemés d'Emmentaler AOP suisse.