

Suprêmes de pintade fermière au cacao

Ingrédients : pour 4 personnes

4	pièce	Suprêmes de pintade (ou filet)
25	Gr	Cacao en poudre 100%
25	Gr	Beurre clarifié
1	Pincée	Cannelle moulue
10	Cl	Fond de veau ou de volaille
1	Pièce	Oignon
10	Cl	Vin blanc sec
30	gr	Amandes hachées
40	gr	Beurre frais
		Sel et poivre

Préparation :

Dans une poêle, faire rôtir les suprêmes de pintade dans le beurre clarifié bien chaud

D'abord 3 mm coté peau à feu vif puis 3 mm coté chair à feu doux et avec un couvercle

Saler et poivrer

Ensuite dégraisser totalement la poêle, puis ajouter l'oignon haché le vin blanc, réduire à sec

Puis ajouter la cannelle, les amandes et le fond de veau, réduire de moitié puis hors du feu

Ajouter la poudre de cacao, rectifier l'assaisonnement puis monter au beurre bien froid coupé en petits dés

Servir