

Croustillants de pintadeau farci au selles-sur-cher



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

75 minutes



Ingrédients

- 1 pintadeau
- 800g de chou vert
- 120g de carottes
- 120g d'oignons gros
- 140g de beurre
- 100g de selles-sur-cher
- 250g de crépine de porc
- 4cl d'huile
- 4 feuilles de brick
- ½ botte de ciboulette
- Sel, poivre

Sauce :

- 3 dl de fond de volaille
- 5 cl de crème fraîche
- Sel, poivre

Préparation

Découper le pintadeau en 4 parts. Le désosser.

Eplucher et tailler le chou en grosses lanières. Eplucher et tailler les carottes en grosse julienne. Eplucher et émincer les oignons puis les faire suer dans 20g de beurre sans coloration.

Ajouter les carottes avec un peu d'eau et faire cuire à couvert. Blanchir le chou, rafraîchir et égoutter, l'ajouter aux carottes, mélanger et assaisonner, réserver.

Farcir le pintadeau avec un peu de fromage. Assaisonner.

Maintenir au moyen de la crépine, saisir dans l'huile chaude et finir la cuisson à four chaud à 200°C (th.6-7).

Beurrer les feuilles de brick et poser chaque morceau de pintadeau dans une feuille de brick. Fermer la feuille en forme de bourse.

Finir la cuisson à four chaud à 200°C (th. 6-7).

Mélanger les ingrédients de la sauce.

Poser les croustillants dans les assiettes, sur un lit de légumes.

Cette recette vous est proposé sur le blogg du site Androuet par l'utilisateur **Eduard Martini**.

Vos commentaires: