



Château du Breuil

14130 Le Breuil en Auge

Normandie – France

33 (0)2 31 65 60 00

www.chateau-breuil.com

Suprême de pintade aux pommes et Calvados Château du Breuil

Recette d' Yves MOSINI, Chef de cuisine au restaurant Le Petit Manoir - CH-1110 MORGES (Suisse)

Recette pour 4 personnes :

Ingrédients:

4 suprêmes de pintade

10 cl de vin blanc

2 pommes

6 cuillères à soupe de sucre

100 g de beurre

20 cl de fond brun jus de viande, sel et poivre

5 cl de Calvados Château du Breuil

Préparation :

Dorer délicatement les filets, cuisson 3/4 légèrement rosés.

Sortir de la poêle, additionner les pommes coupées en lamelles sur le sucre caramélisé, déglacer au vin blanc, ajouter le fond, sel et poivre, réduire jusqu'à consistance.

Ajouter le beurre et le Calvados.

Dresser les pintades escalopées préalablement et parer au four à 150°, napper de sauce et garnir de gratin de légumes verts.

Bon appétit