



SUPRÊMES DE PINTADE AUX CLÉMENTINES CONFITES



Pour 6 personnes : 6 suprêmes de pintade, une belle poignée de feuilles fraîches d'épinards, sel, poivre, 2 gousses de vanille, une clémentine au sel, film alimentaire

Levez les filets de pintade et retirez la peau. Émincez-les finement dans l'épaisseur. Pour faciliter la cuisson, il est préférable de confectionner 2 saucissons de volaille. Étalez un grand morceau de film alimentaire, posez dessus toujours dans le sens horizontal la volaille émincée, vous devez avoir un rectangle recouvert de filets légèrement superposés pour éviter les trous. Assaisonnez de sel et poivre. Ajoutez éventuellement les graines de la gousse de vanille.

Plongez les feuilles d'épinards dans de l'eau bouillante salée et mettez-les immédiatement dans de l'eau avec des glaçons puis étalez-les sur du papier absorbant pour les sécher. Recouvrez ensuite les filets de pintade avec les feuilles. Sur le tiers inférieur du rectangle rangez de fines tranches de clémentines, et - facultatif - ajoutez la gousse de vanille fendue. Roulez en saucisson bien serré.

Faites cuire vos rouleaux 12 à 15 minutes dans un cuit vapeur ou dans un couscoussier, adaptez bien sûr la taille de vos rouleaux au mode de cuisson choisi. Si vous avez un four vapeur, choisissez cuisson combinée pendant 35/40 minutes. Otez le film et détaillez en tranches de 1.5cm d'épaisseur environ. Servez avec une purée de potimarron légèrement assaisonnée avec des zestes et du jus de clémentines ou d'orange. **Pour la sauce** : Faites infuser un peu de gingembre râpé et de vanille dans le bouillon maison non assaisonné. Laissez réduire à 5cl, crèmez, donnez un bouillon, assaisonnez à convenance et nappez les tranches de pintade.

