

## Suprême de pintade farcie façon cordon bleu

### INGREDIENTS / 1 PERS

---

1 poitrine de pintade  
50 gr courge musquée cuite  
10 gr de gras de canard  
30 gr fromage Compton en tranche  
4 tranches Coppa de Scotstown  
10 gr argousier  
3 oz de fond de veau  
1 oz vinaigre de figues  
10 gr de beurre  
10 gr fécule de maïs et semoule de maïs  
Sel, Poivre  
Pousse de roquette, vertiges

### PREPARATION

---

- 1- Mixer la purée de courge et gras de canard et peau de pintade frite
- 2- Couper la poitrine en deux dans le sens de la longueur, disposer 2 tranches de coppa et 15 g de fromage en tranche et replier en deux
- 3- Paner les escalopes avec le mélange de fécule de maïs et semoule de maïs.
- 4- Poêler les escalopes avec un peu de beurre, sel et poivre
- 5- Faire réduire les baies d'argousiers et vinaigres de figues, ajouter le fond de veau, ajouter une noisette de beurre.

Montage : déposer la purée au fond de l'assiette en plein milieu, disposer les 2 escalopes