

RECETTES

GOURMANDES DE LA MÈRE MAURY

#11 Blanquette de Volaille à l'ancienne, Ravioles à la Truffe

INGRÉDIENTS :

Pour 4 personnes

- 200g de Ravioles à la Truffe
- 4 Cuisses de pintade (couper en 2)
- 150g de Poitrine fumée
- 1 Oignon
- 1 Carotte
- 1 Citron
- 1 Échalote
- 1 Gousse d'ail
- 1 Bouquet de Thym
- 350ml de Crémant de Die
- Huile d'olive
- 500ml de crème fleurette
- Boullion de volaille
- Sel & Poivre

#1 : tailler tout les légumes en cube de 1cm.

#2 : Faire revenir les cuisses dans une casserole, ajouter la poitrine fumée préalablement coupée en tranche, faire colorer et rajouter les légumes.

#3 : Déglacer le tout avec le Crémant de Die et faire réduire de moitié.

#4 : Crémer et verser le jus du citron, contrôler la cuisson de la volaille et retirer dès que les cuisses sont cuites.

#8 : Disposer les Ravioles au centre d'une assiette creuse; Dresser ensuite les 2 morceaux de cuisse et napper avec la sauce et les légumes

#7 : Plonger les Ravioles dans un bouillon de volaille salé frémissant 3 minutes, remuer pour que les ravioles ne collent pas.

#6 : Replonger les cuisses dans la sauce avant le dressage.

#5 : Réduire à nouveau jusqu'à épaississement de la sauce. Assaisonner.

