

Cuisses de pintade chaponnée & butternut

Par Camille Delcroix



Ingrédients

Pour 4 Personnes, Temps de préparation : 1h30

4 cuisses de pintades
chaponnées
1 butternut
1 oignon
1 branche de thym
1 gousse d'ail
100 g de beurre
100 g de crème liquide

Pour le pickles de butternut

3 verres d'eau
2 verres de vinaigre blanc
1 verre de sucre

Pour la pâte de coing

2 coings
3 c à café de miel
1 cuillère à café de vinaigre balsamique blanc
1 pincée de graines de fenouil
1 bâton de cannelle
1 anis étoilé

Préparation

Pour préparer la pâte de coing (la veille) :

- 1 - Commencez par éplucher et couper en quartiers deux coings.
- 2 - Placez-les dans une casserole avec de l'eau, quelques bâtons de cannelle, une étoile d'anis, des graines de fenouil, et deux cuillères de miel.
- 3 - Faites cuire doucement jusqu'à ce que les coings soient bien tendres. Une fois cuits, retirez les pépins et le cœur des fruits. Passez la chair au mixeur avec une cuillère de miel et une cuillère de vinaigre balsamique blanc pour obtenir une texture lisse et légèrement sucrée. Cette pâte peut être conservée au réfrigérateur et utilisée pour ajouter une touche fruitée et épicée à vos plats.

Pour préparer les palets de butternut :

- 1) Retirez la queue du butternut.
- 2) Découpez une tranche épaisse à chaque extrémité (chapeau et base).
- 3) Utilisez un couteau pour enlever la peau.
- 4) Fendez ces morceaux en deux, puis façonnez-les en palets en arrondissant les bords. Les chutes obtenues peuvent être conservées pour la crème de butternut.
- 5) Vous obtenez 4 palets de butternut.
- 6) Faites rôtir les palets dans 20 g de beurre avec une branche de thym et la gousse d'ail pendant environ 5 minutes de chaque côté à feu moyen, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Vérifiez la cuisson en piquant la pointe d'un couteau : elle doit s'enfoncer facilement.

Pour préparer la crème de butternut :

- 1) Utilisez le reste de la courge.
- 2) Pour le pickles et le gel, réservez tout de même de belles lamelles fines de butternut (une bonne vingtaine) taillées à la mandoline. Veillez à ce qu'elles soient régulières et intactes pour un rendu esthétique et une bonne tenue une fois marinées. Ces tranches apporteront une texture croquante et un goût légèrement acidulé parfait pour sublimer la volaille.
- 3) Coupez le reste du butternut en dés réguliers pour une cuisson homogène.
- 4) Émincez un oignon et faites-le revenir doucement dans 80 g de beurre jusqu'à ce qu'il devienne translucide.
- 5) Ajoutez les dés de butternut et laissez-les suer quelques minutes avec l'oignon. Ensuite, mouillez avec la crème liquide.
- 6) Laissez mijoter à feu doux pendant environ 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que la pointe d'un couteau s'insère facilement dans les morceaux de butternut.
- 7) Une fois cuits, mixez le tout jusqu'à obtenir une texture lisse et onctueuse.
- 8) Assaisonnez avec du sel et du poivre selon votre goût.

Pour préparer le pickles de butternut et le gel de pickles de butternut :

- 1) Dans une casserole, faites chauffer trois volumes d'eau, deux volumes de vinaigre blanc et un volume de sucre.
- 2) Portez à ébullition, en veillant à ce que le sucre soit bien dissous dans le mélange.
- 3) Une fois l'ébullition atteinte, plongez les lanières de butternut dans le liquide chaud. Ajustez la quantité de butternut en fonction de la quantité de pickles désirée, en veillant à ce que les lamelles soient entièrement immergées.
- 4) Laissez les légumes tremper dans la marinade quelques minutes pour qu'ils s'imprègnent des saveurs avant de les laisser refroidir et macérer (48h).
- 5) Pour faire le gel de pickles de butternut, commencez par filtrer le jus de la marinade pour éliminer les résidus solides. Ensuite, faites chauffer ce liquide dans une casserole. Une fois le jus bien chaud, incorporez de l'agar-agar à raison de 18g pour chaque kilo de liquide. Mélangez bien pour dissoudre l'agar-agar, puis laissez chauffer quelques minutes à feu doux. Cette étape permet d'activer la gélification. Une fois le gel formé, versez-le dans un pipette de dressage ou flacon doseur, puis laissez refroidir à température ambiante avant de le placer au réfrigérateur pour qu'il prenne pleinement.

Pour préparer les cuisses de pintade chaponnée :

- 1) Pour désosser les cuisses de pintade, commencez par repérer l'os de la cuisse. À l'aide d'un couteau bien aiguisé, coupez soigneusement tout autour de l'os, en longeant celui-ci pour détacher la chair. Il est important de procéder lentement et avec précision afin de ne pas abîmer la viande. Veillez également à retirer complètement la rotule, c'est-à-dire le cartilage, en la coupant soigneusement. Cela permettra de garantir une texture agréable et une présentation nette. Si vous n'êtes pas à l'aise avec cette étape, n'hésitez pas à demander à votre boucher de désosser les cuisses pour vous. Il saura enlever la chair proprement tout en laissant la cuisse intacte.
- 2) Attendrir la cuisse de volaille en tapant dessus. Camille frappe la chair de la volaille avec le fond d'une casserole pour briser les fibres musculaires et aider à détendre les tissus, ce qui rend la viande plus tendre avant une cuisson rapide, comme une saisie à la poêle, ce qui permet d'obtenir un résultat plus savoureux.
- 3) Salez et poivrez côté chair.
- 4) Cuire la volaille uniquement côté peau dans une poêle anti-adhésive, sans matière grasse. Ne pas chauffer la poêle avant. Mettre à feu doux sur une gazinière ou à thermostat 5 sur une poêle à induction. Cuire environ 10 minutes. Cette méthode profite de la capillarité de la chaleur, qui diffuse lentement à travers la chair sans avoir besoin d'ajouter de matière grasse. Cela permet de conserver une peau croustillante tout en préservant la jutosité de la viande.

Dressage :

Commencez par parer les cuisses de pintade, en veillant à ce que les morceaux soient nets et bien présentés.

Dans une assiette élégante, déposez un palet de butternut rôti comme base.

Ajoutez quelques points de crème de butternut et de pâte de coing pour apporter une touche sucrée et crémeuse. Disposez ensuite le gel de pickles de butternut en petites touches pour un contraste de texture et de saveurs.

Pour l'aspect décoratif, roulez délicatement trois pickles de butternut et placez-les harmonieusement sur l'assiette. Disposez ensuite les morceaux de pintade à côté des éléments de butternut, en veillant à un bon équilibre visuel.

Pour finir, ajoutez quelques brins de salade de moutarde et des feuilles de capucine comestible pour apporter une note poivrée et fraîche à l'ensemble. Pour un éclat supplémentaire, Camille termine par une huile d'herbes, réalisée en mixant des verts de poireau, du persil et du cerfeuil avec une huile neutre. Cette touche d'huile apportera brillance et légèreté à votre présentation, tout en accentuant les couleurs et les saveurs du plat.