Rouleau de pintade avec salade fraîche et vinaigrette aux herbes du potager



Produits Bresc utilisés



Bresc Herbes italiennes 450g



Bresc Parrillada Aio e Lemone 450g



Bresc Tomates cerises à l'aigre-douce, ail et persil 1100g

Ingrédients

4

- 50 g de mesclun
- 50 g de ruban de carotte
- 30 g de fines herbes du potager BIO Bresc
- 20 g de parrillada aio e lemone Bresc
- 15 g de blanc d'œuf
- 10 g de graines de pistache, grillées
- 5 g d'échalote fraîchement hachée Bresc
- 1 dl d'huile d'olive
- 1 dl de marinade de tomates cerises
- 12 tomates cerises à l'aigre-douce, ail et persil
- 2 filets de pintade, avec peau
- 1 mini laitue romaine
- 1 salade frisée (cœur)
- sel, poivre
- cresson

Méthode de préparation

Retirer les filets de la viande de pintade, et les poser sur un film de plastique. Recouvrir de papier de boucher et aplatir légèrement. Tourner finement les filets avec le blanc d'œuf et l'aio e citron, puis saler et poivrer si nécessaire. Étaler la farce sur les filets et l'enrouler à l'aide du plastique en un rouleau serré et l'envelopper dans du papier alu. Cuire le rouleau à 100 °C avec une température à cœur de 75 °C. Laisser refroidir le rouleau et le couper en tranches. Effeuiller et laver la salade. Pour la vinaigrette, mélanger la marinade avec l'échalote et les fines herbes du potager. Ajouter l'huile, puis saler et poivrer éventuellement. Si vous le souhaitez, faire griller brièvement le rouleau et le dresser sur les rubans de laitue et de carotte préparés. Garnir de tomate et terminer par le cresson et les graines de pistaches grillées.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000