

## Suprêmes de pintade aux morilles



## Suprêmes de pintade aux morilles

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 10 minutes

Pour 6 personnes

### Ingédients

6 suprêmes de pintade  
100 g de morilles sèches  
100 g de mousse de canard  
5 cl de porto  
10 cl de crème légère  
60 g de beurre  
sel  
poivre

### Préparation

Trempez 100 g de morilles sèches dans 20 cl d'eau tiède. Faites dorer 6 suprêmes de pintade côté peau avec 60 g de beurre dans une sauteuse sur vif. Retournez-les, salez, poivrez, ajoutez les morilles égouttées. Laissez-les cuire 12 min. Retirez-les et réservez. Mettez dans la sauteuse 100 g de mousse de canard écrasée. Versez 5 cl de porto et 10 cl de crème légère, fouettez vivement. Versez cette sauce

### Le bon accord vin

un chambolle-musigny

Notes personnelles