



POITRINE DE PINTADE SUPRÊME À LA LEVURE RÔTIE / CAROTTES VIOLETTES AU SEL À LA VANILLE DE TAHITI / PREMIUM POMMES DE TERRE CELTIANE AU BEURRE



Poitrines de pintade Suprême	10
Sel, poivre	
Levure rôtie	
Levure sèche	100 g
Huile de tournesol	
Carottes violettes	350 g
Beurre	30 g
Premium Sel	
à la vanille de Tahiti	10 g
Poivre blanc	
Premium Pommes de terre Celtiane	1,5 kg
Beurre	100 g
Ail	10 g
Sel, poivre blanc, noix de muscade	

Pour 10 personnes

Préparation

- Poitrines de pintade Suprême: parer les poitrines de pintade. Saler et poivrer. Faire revenir des deux côtés dans une poêle et finir la cuisson au four. Réserver au chaud avant de servir.
 - Levure rôtie: faire revenir à sec la levure dans une casserole et ensuite rôtir avec de l'huile de tournesol.
 - Carottes violettes: éplucher les carottes, verser du beurre liquide par-dessus et assaisonner de Transgourmet Premium Sel à la vanille de Tahiti et de poivre. Cuire 15–18 minutes au four à 160 °C.
 - Premium Pommes de terre Celtiane: éplucher les pommes de terre, cuire à couvert 35–40 minutes au four à 150 °C avec la moitié du beurre, l'ail, le sel et le poivre. Réduire ensuite à chaud en purée et assaisonner de noix de muscade. Monter avec le reste du beurre froid.
- Dresser le tout sur assiette et servir.