

Suprêmes de pintade aux poires et son feuilleté au roquefort



Plat **Moyen**

Pour : 4 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 40 mn

Une recette raffinée et assez rapide à préparer.

Ingrédients

- 4 suprêmes de pintade
- 1 échalote
- 4 poires
- 4 cs de sauternes
- 0,5 cs de cannelle
- 1 cs de beurre
- sel, poivre
- 150 g de roquefort
- 1 cs de crème
- 2 poires
- 1 rouleau de pâte feuilletée

Préparation

- 1 Dans une cocotte faites fondre le beurre.
- 2 Faites ensuite revenir l'échalote émincée, puis les suprêmes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
- 3 Ajoutez les poires épluchées et coupées en quatre, le Sauternes, la cannelle, le sel et le poivre. Laissez cuire à feu doux pendant 20 mn.
- 4 Pendant ce temps, coupez la pâte feuilletée en 4 carrés de tailles égales.
- 5 Dans un bol, écrasez le roquefort et la crème.
- 6 Garnissez chaque carré de pâte d'1/2 poire épluchée et de roquefort écrasé.
- 7 Fermez les carrés de pâtes pour former des chaussons et mettez à cuire 20mn à four chaud(175°C).
- 8 Servez avec les suprêmes.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

