

## Suprêmes de pintade braisée à la crème au ratafia

Recette proposée par le restaurant du Royal Hôtel – Troyes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

### Ingrédients pour 6 personnes :

- 6 suprêmes de pintade fermière
- 100 grammes de beurre
- une tasse de bouillon de volaille
- 2 tasses de crème fraîche
- 2 jaunes d'œufs
- 500 grammes de champignons
- 2 verres de ratafia
- 500 grammes de pâtes fraîches
- sel et poivre



### Préparation :

1. Dans une sauteuse, faites revenir au beurre les 6 suprêmes.
2. Après coloration, ajoutez le bouillon, le Ratafia, la crème et laissez cuire 8 minutes.
3. Enlevez les blancs et laissez réduire la sauce un moment.
4. Hors du feu, liez cette sauce avec les jaunes d'œufs et une noix de beurre.
5. Faites cuire les pâtes.
6. Dans un plat sur fond de pâtes, dressez les suprêmes et placez les têtes de champignons cuits au préalable.
7. Nappez le tout avec la sauce.

### Royal Hôtel

22, boulevard Carnot – 10 000 Troyes

T. +33 (0)3 25 73 19 99

[www.royal-hotel-troyes.com](http://www.royal-hotel-troyes.com)