Autres volailles

Filet de pintade en croûte de comté et de pomme de terre

1h 15 min 45 min 0 493

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Pour les filets de pintade

600 g **Filet(s) de pintade**
6 **Pomme(s) de terre**
60 g **Comté**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 **Oignon(s)**
1 **Ciboulette**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des filets de pintade

- 1 Faire cuire les pommes de terre à l'anglaise dans une casserole d'eau.
- 2 Oter la peau des pommes de terre avec un couteau d'office et les réduire en purée grossière à l'aide d'une fourchette.
- 3 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 4 Râper le comté et réserver.
- 5 Eplucher et émincer finement l'oignon à l'aide d'un couteau éminceur.
- 6 Dans un saladier, mélanger la purée de pommes de terre, le comté, l'oignon et les oeufs. Assaisonner de sel et de poivre.
- 7 Saler et poivrer les filets de pintade.
- 8 Disposer les filets de pintade sur une plaque de four puis répartir le mélange pommes de terre et comté dessus.
- 9 Faire cuire au four pendant 20 à 30 minutes selon la puissance du four jusqu'à ce que les blancs soient cuits.

Étape 2

Dressage

- 1 Ciseler la ciboulette avec les ciseaux et en saupoudrer le plat. Servir chaud.