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.