

# Suprême de pintade au Bleu de Gex

aux écrevisses au safran



# Suprême de pintade fermière au Bleu de Gex aux écrevisses au safran

## Ingrédients (pour 6 personnes)

150 g de Bleu de Gex, 4 suprêmes de pintade, 15 cl de crème crue bio, 20 cl de savagnin, 20 filaments de safran, 200 g de queues d'écrevisses décortiquées, 2 c. à s. d'huile d'olive, sel, poivre du moulin

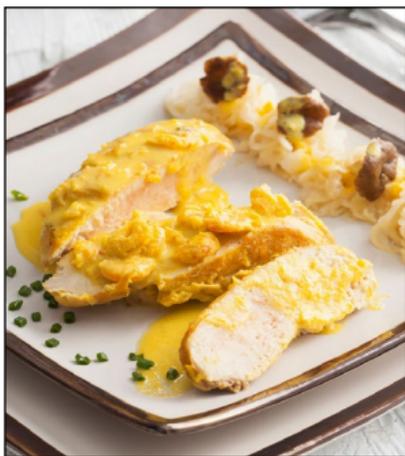
## Préparation

**1** La veille. Dans un saladier, mettez les écrevisses, le savagnin et le safran. Laissez infuser pendant 12 H.

**2** Le jour même. Retirez les écrevisses et mettez-les de côté. Filtrez le liquide. Mixez le Bleu de Gex et la crème. Faites chauffer une poêle avec l'huile d'olive. Faites cuire les suprêmes 5 min de chaque côté. Retirez-les de la poêle et maintenez-les au chaud.

**3** Déglacez avec l'infusion savagnin safran écrevisses, remettez les écrevisses et laissez cuire pendant 5 min. Ajoutez la crème de Bleu de Gex, assaisonnez, et laissez mijoter 15 min.

**4** Mettez un suprême de pintade dans chaque assiette et couvrez avec la sauce aux écrevisses. Vous pouvez accompagner votre plat de chou de choucroute, d'une purée, d'une poêlée de champignons ou de cerfeuil tubéreux.



**Préparation:** 40 min

**Macération:** 12 h

**Cuisson:** 30 min

**JuraFlore**  
Fort des Rousses  


Toutes nos recettes sont sur  
[www.juraflore.com](http://www.juraflore.com)

Visitez les Caves des Comtés **Juraflore** Fort des Rousses  
Réservations au 0384600255 - [www.fortdesrousses.com](http://www.fortdesrousses.com)