

metro



Tranches de cuisse d'autruche au beurre de poire et de muscade

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

4 | 0:08 | 0:12 | 0:20
SERVINGS | PRÉPARATION | CUISSON | TEMPS TOTAL

Ingrédients

30 ml (2 c. à soupe) Échalotes françaises, hachées

15 ml (1 c. à soupe) Beurre

2 Poires d'Anjou ou pommes Gala, non pelées, coupées en petits dés

15 ml (1 c. à soupe) Miel

2 ml (1/2 c. à thé) Muscade

125 ml (1/2 tasse) Vin rouge

Préparation

Faire revenir les échalotes dans le beurre.

Ajouter les poires ou les pommes, le miel, la muscade et le vin. Laisser réduire de moitié.

Incorporer la demi glace. Faire mijoter 2 minutes.

Incorporer le beurre, un dé à la fois, tout en fouettant. Ne pas faire bouillir.

Ajouter le jus de citron.

Rectifier l'assaisonnement. Réserver.

Faire cuire les tranches d'autruche dans une poêle à feu vif de 3 à 4 minutes de chaque côté.

Servir nappées de sauce.

Source : Metro

Accords vins et mets

Fruité et généreux

Ces vins mi-corsés offrent une couleur intense, un nez riche dominé par des

60 ml Demi-glace instantanée
(1/4 tasse)

250 ml Beurre froid, coupé en dés
(1 tasse)

1 Citron, en jus

Au goût, sel et poivre

4 Tranches de cuisse d'autruche



arômes de fruits. Ce sont des vins savoureux et accessibles.
Catégories de produits : vin rouge, vin rosé.

© Société des alcools du Québec, 2007

Accords bières et mets



Corsée et savoureuse

Appréciée pour sa texture.
Voici une bière au corps dense et aux saveurs de malt grillé sur fond de chocolat et de café. Son goût est parfois peu ou modérément sucré.

Mentions légales

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.