



• AVIS DU JURY •

Deux beaux produits de haute qualité. Tout est dit !

BÉRANGÈRE **LOISEAU**

Très bon ! Une bonne volaille. La terrine est aussi savoureuse et très moelleuse. Deux beaux produits.

JÉRÉMIE **MULLER**

Très bonne volaille, pas sèche du tout.

BENJAMIN **LINARD**

Une très belle pintade qui fait honneur à son terroir. La terrine est aussi très bonne. Un produit artisanal de grande qualité qui pourra plaire au plus grand nombre.

ALEXANDRE **DUTAT**

Une très bonne pintade, équilibrée, peu amère avec une jolie odeur.

Une viande très soyeuse, juteuse avec un gras fin. Très savoureux.

La terrine, elle, est assez ferme avec un goût subtil.

PATRICK **BERTRON**

Des produits de qualité. Une pintade bien tendre et une terrine qui invite au partage, que l'on consommera partout et aisément.

ÉRIC **GOETTMANN**



MAISON OLIVIER DANDIEU

380, CHEMIN DE MELET
40700 HAGETMAU, LANDES

05 58 79 28 00
CONTACT@MAISONDANDIEU.COM
MAISONDANDIEU.FR

WWW.GOURMETS-DE-FRANCE.FR

**GOUR
METS**
DE FRANCE



32^{ÈME} SESSION
TESTS-PRODUITS



**GOUR
METS**
DE FRANCE



MAISON OLIVIER DANDIEU

Pintade & Terrine de pintade



AVIS DU JURY

Sous sa peau dorée, la pintade Dandieu dévoile une chair fine et savoureuse. En terrine, elle se fait fondante, délicatement parfumée, parfaite pour un moment de pure convivialité. Fruit d'un élevage patient et d'un travail artisanal, chaque produit Dandieu porte en lui la promesse d'une authenticité rare, de ce goût vrai du Sud-Ouest !

Un très bon produit, très agréable. Une pintade avec du goût, un gras fin et une jolie texture.

LOUIS-PHILIPPE **VIGILANT**

Je trouve que c'est un beau produit. Une mâche fondante et un bon goût. Cela semble être une belle volaille, bien élevée. La terrine est aussi bonne.

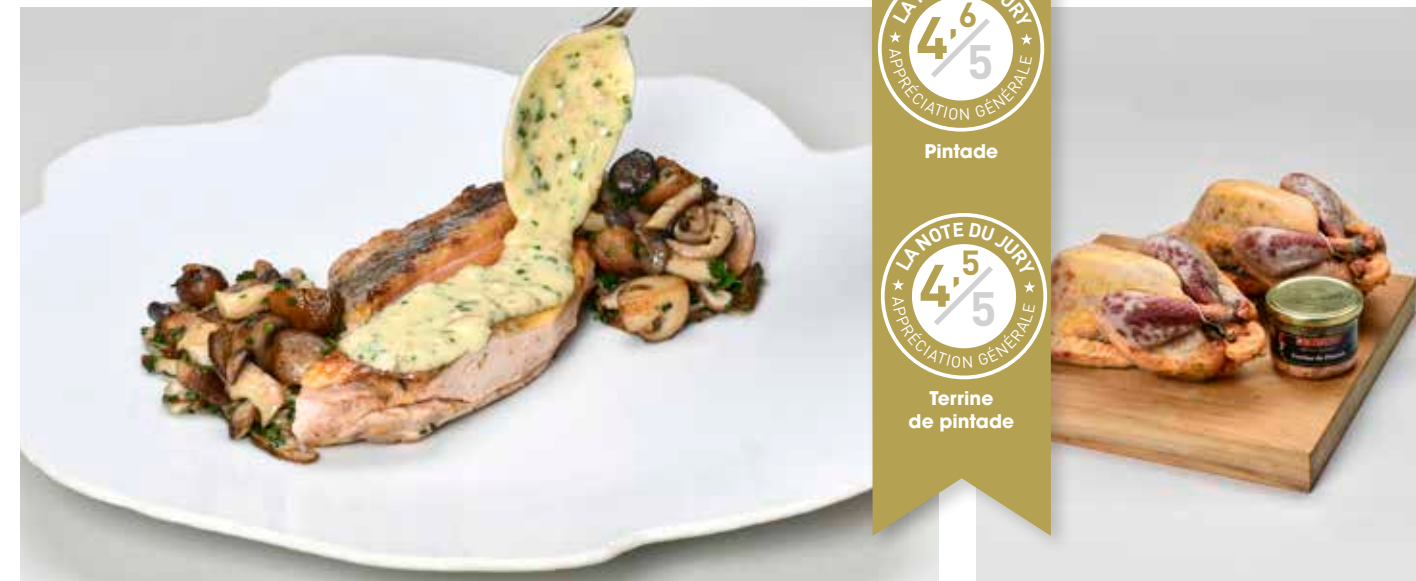
ANGELO **FERRIGNO**

Une très belle volaille. On voit qu'elle est produite par des gens passionnés ! Très bien élevée, un goût et un gras bien présents. Une terrine de copain que l'on mange avec une bonne bouteille.

ANTHONIN **FAVARD**

Une très belle pintade avec une bonne saveur. J'ai beaucoup apprécié cette terrine avec du gras, de la gourmandise et des morceaux.

IULIAN **FISTOS**



• **L'IDÉE RECETTE** de Iulian Fistos •

BLANC DE PINTADE POÊLÉ, CHAMPIGNONS CORCELOTTE ET SAUCE CRÈME ÉPAISSE AUX HERBES

BLANC DE PINTADE

- 2 blancs pintade

Cuire les blancs à la poêle au beurre avec une gousse d'ail et une branche de thym. Saler et poivrer.

POÊLÉ DE CHAMPIGNONS

- 300 g champignons (Dijon, Lentins des Chênes, Pleurotes)
- 50 g d'échalotes ciselées
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de thym
- Beurre

Saisir à l'huile les champignons, finir la cuisson avec du beurre, ajouter échalotes, gousse d'ail écrasé et thym. Saler et poivrer.

SAUCE CRÈME ÉPAISSE AUX HERBES

- 200 g de crème épaisse
- 100 g d'échalotes ciselées
- 20 g de farine
- 1 c.s. d'herbes hachées (thym, ciboulette, aneth, cerfeuil).

Cuire les échalotes à l'huile, ajouter la farine, cuire 5 minutes puis finir avec la crème épaisse et les herbes hachées. Saler et poivrer, vérifier la texture – si besoin vous pouvez détendre avec un peu de fond blanc ou de l'eau.



Chignin-bergeron « Summertime »
2021 Ludovic Archer
L'ACCORD VIN



MAISON OLIVIER DANDIEU

380, CHEMIN DE MELET
40700 HAGETMAU, LANDES

05 58 79 28 00
CONTACT@MAISONDANDIEU.COM
MAISONDANDIEU.FR