



*Recette extraite du site internet [www.pigeonneau.fr](http://www.pigeonneau.fr)*

## **Blanquette de pigeonneau à la ciboulette**

Pour 4 personnes

Préparation : 25 minutes

Cuisson : 45 minutes

### **LA VIANDE**

4 pigeonneaux détaillés en cuisses et en suprêmes

1,2 l de fond de pigeonneau (voir ci-dessous)

1 oignon épluché et coupé en deux

1 carotte épluchée et coupée en deux sur la longueur

1 blanc de poireau nettoyé

1 gousse d'ail épluchée

4 brins de persil

1 brin de thym

4 grains de poivre

2 pincées de set

### **LA GARNITURE**

150 g de riz sauvage

50 g de beurre

Sel et poivre noir fraîchement moulu

### **LA SAUCE**

60 cl de fond de cuisson filtré

30 g de beurre manié

15 cl de crème épaisse

1 pincée de noix muscade

1 c. à s. de jus de citron

1 jaune d'œuf

1 botte de ciboulette hachée

200 g de petits champignons de Paris cuits avec 10 cl d'eau et le jus de 1 citron

Sel et poivre blanc fraîchement moulu

### **LE FOND DE PIGEONNEAU**

Vous pouvez préparer ce fond avec les os du pigeon et le conserver au congélateur.

#### **CUISSON : 1 HEURE**

3 c. à s. d'huile végétale

2 ou 3 carcasses de pigeonneau coupées en morceaux

1 carotte coupée en dés

1 blanc de poireau coupé en dés

5 cl de vin blanc

1,5 l d'eau

1 bouquet garni

5 grains de poivre noir

2 pincées de gros sel

Dans une petite cocotte, faites chauffer l'huile à feu vif. Ajoutez les carcasses et faites-les dorer pendant 5 minutes, en remuant. Ajoutez les légumes. Laissez cuire encore pendant 5 minutes. Versez le vin blanc. Laissez bouillir pendant 2 minutes, puis ajoutez l'eau, le bouquet garni, le poivre et le gros sel. Portez à ébullition et laissez mijoter à petit feu pendant 50 minutes. Avec une petite louche, écumez et éliminez la graisse qui surnage. Filtrez à travers une passoire fine et éliminez tous les ingrédients solides.

Dans une casserole, disposez les cuisses de pigeonneau coupées en deux. Versez le fond. Portez à ébullition, puis ajoutez les légumes et les aromates. Écumez et laissez mijoter à feu très doux pendant 30 minutes. Incorporez les suprêmes coupés en deux. Couvrez la casserole et laissez sur le feu, en stoppant la cuisson, pendant 15 minutes. Pendant ce temps, faites cuire le riz sauvage dans de l'eau bouillante salée de 25 à 30 minutes. Égouttez-le et réservez au chaud. Versez la viande, avec les légumes et les aromates, dans une passoire. Réservez la viande. Éliminez les légumes et les aromates. Prélevez 60 centilitres de fond de cuisson. Dans une casserole, fouettez-le avec le beurre manié. Portez à très faible ébullition et laissez cuire pendant 5 minutes, en remuant de temps à autre. Filtrez la sauce. Ajoutez la crème, en en réservant 2 cuillerées à soupe, la muscade et le jus de citron. Salez, poivrez et retirez la casserole du feu. Mélangez le jaune d'œuf avec le reste de crème, puis incorporez le mélange à la sauce. Mélangez à nouveau, ajoutez la ciboulette, les champignons de Paris et la viande. Réservez au chaud sans laisser bouillir. Au moment de servir, incorporez le beurre au riz et assaisonnez.