

Recette extraite du site internet www.pigeonneau.fr

Brochettes de pigeonneau marinées

Pour 4 personnes :
Préparation : 20 minutes
Marinade : 30 minutes
Cuisson : 10 minutes

LA VIANDE ET LE LÉGUME

4 filets de pigeonneau
2 c. à s. d'huile d'arachide
500 g de pleurotes nettoyés et lavés
8 shiitakes
8 gros champignons de Paris
Quelques brins de coriandre, pour le décor
Sel et poivre noir fraîchement moulu

LA MARINADE

10 ci de sauce soja
5 ci de mirin
5 ci de saké
30 g de sucre en poudre

Préparez la marinade en mélangeant tous les ingrédients dans un saladier. Coupez les filets de pigeonneau en cubes. Plongez-les dans la marinade et laissez mariner pendant 30 minutes environ. Faites tremper de petites brochettes en bambou dans de l'eau froide pendant 15 minutes, pour éviter qu'elles ne brûlent pendant la cuisson.

Égouttez les cubes de viande et piquez-les sur les brochettes, à raison de 4 ou 5 morceaux par brochette.

Faites cuire les brochettes sur un gril - à défaut, à la poêle pendant 6 minutes environ, en les arrosant avec 1 cuillerée à café de marinade en cours de cuisson. Les brochettes doivent cuire et légèrement caraméliser en même temps.

Pour une cuisson « à point » ou « bien cuit », poursuivez la cuisson pendant 2 à 3 minutes.

Pendant ce temps, chauffez l'huile et faites-y sauter les pleurotes salés et poivrés à feu moyen, puis les shiitakes et les champignons de Paris, pendant 3 minutes. Disposez les champignons sur les assiettes et placez les brochettes dessus. Décorez avec des brins de coriandre.