



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

## **Pigeonneau désossé Foie gras, jus à l'Olive** par Jean-François Piège

Pour 4 personnes

### **Pigeonneau désossé puis farci de foie gras**

4 pigeons de 450 à 500 g pièce  
4 tranches de foie gras de 50 g (30 g pour les demi)  
1 kg de graisse de canard  
Fleur de sel et poivre du moulin  
12 pièces d'olive dénoyautées

### **Farce d'olive**

140 g d'olives noires  
30 g de pain de mie  
15 g d'ail confit

### **Jus à l'olive**

250 g de parure de pigeonneau  
250 g de parures de cèpes  
(avec de la mousse)  
1 pièces d'échalote  
6 pièces de gousses d'ail  
1 dl de fond blanc de volaille  
3 dl de jus de pigeon  
1 brindille de thym frais  
1 brindille de romarin

### **Pommes "Sacristain"**

2 pommes de terre BF  
1,5 l d'huile d'arachide  
Sel fin

### **Salades mélangées**

2 cl de vinaigrette échalote

### **Salades**

30 g de morgeline  
20 g de pourpier  
50 g de petites salades (chicorée, feuille de chêne, etc.)  
30 g de frisée fine  
30 g de frisée à grosses côtes  
10 g de riquette  
30 g de mâche  
10 g de pissenlit

5 g de cresson  
4 g de petites feuilles de céleri

### **Herbes**

5 g de cerfeuil  
2 g de menthe fraîche  
3 g d'estragon  
3 g de marjolaine  
3 g de basilic vert  
3 g de basilic opale  
5 g de ciboulette

### ***Pigeonneau désossé puis farci de foie gras***

Préparation et cuisson des pigeonneaux

- Flamber, vider et habiller les pigeons. Réserver les coeurs et les foies.
- Désosser en commençant par l'arrière en prenant soin de ne pas trouser la peau ; veiller à ce tous les os soient enlevés.
- Réserver, conserver les os, retirer à l'aide de la pointe d'un couteau les traces sanguinolentes, le fiel et les mauvaises graisses qui peuvent se trouver sur les foies gras et tailler des escalopes de 30 à 50 g suivant que se soit des portions carte ou demi.
- Faire fondre la graisse de canard clarifiée, la porter à une température de 85 °C, y plonger les morceaux de foie gras et les laisser saisir dans la graisse, de façon à donner une texture au foie gras.
- Farcir les pigeons, en prenant soin de placer au milieu le foie gras enveloppé de farce. Refermer et coudre. Conserver la forme du volatile.
- Rôtir les pigeonneaux de 11 à 12 minutes au sautoir à raison de 6 minutes pour le marquer sur le feu, puis 6 minutes au four à air pulsé à 200/220 °C.
- Laisser reposer pendant un minimum de 4 minutes, puis débrider.

### ***Jus à l'olive***

- Colorer les carcasses de pigeon dans une cocotte en fonte avec de graisse de canard et les colorer légèrement. Ajouter les cèpes puis laisser suer puis ajouter les échalotes et l'ail.
- Déglacer avec le fond afin de décoller les sucs puis les faire pincer.
- Mouiller avec le jus de pigeon, ajouter le thym, le romarin et cuire à petit feu pendant 30 minutes.
- En fin de cuisson, décanter les carcasses et filtrer la base de sauce obtenue à l'aide d'un chinois étamine en pressant légèrement les cèpes.
- Lier la sauce avec la purée d'olive et poivrer généreusement, laisser infuser puis passer à nouveau au chinois.

### ***Pommes "Sacristain"***

- Eplucher les pommes de terre, puis les détailler en fines bandes à l'aide d'une mandoline japonaise.
- Couper des lanières de 1 cm/1,5 cm puis les enrouler sur un tube de cuivre de 16 mm recouvert de papier sulfurisé, maintenir les deux extrémités avec des trombones.
- Frire dans un bain d'huile avec au fond une grille, jusqu'à l'obtention d'une belle couleur dorée.
- Démouler à chaud les serpentins de pomme de terre, puis les saler, égoutter sur un papier absorbant.

### ***Salades mélangées***

- Equeuter la morgeline, le pissenlit, la riquette et le pourpier.  
Séparer en feuilles les frisées et les petites salades pour ne garder que les sommités des feuilles avec un morceau de côte.
- Effeuille les coeurs de mâche, de céleri et le cresson.

- Equeuter en pluches le cerfeuil, la menthe fraîche, l'estragon, la marjolaine, le basilic vert et le basilic opale.
- Conserver uniquement les sommités des tiges de ciboulette.

#### Finition et présentation

- Laver séparément toutes les salades et toutes les herbes.
- Les laisser tremper dans une eau très froide afin de les raffermir, les rincer, puis les essorer et réaliser le mélange.
- Assaisonner de sel fin et poivre du moulin et de vinaigrette échalote/truffe.
- Dresser en cercle sur une assiette à pain.

#### ***Finition et présentation***

- Parer les extrémités des pigeonneaux et couper une tranche.
- Dresser les pigeonneaux à l'assiette en formant un triangle avec la tranche et le reste du pigeonneau et avec un point de sauce et trois olives.
- Accompagner de pommes.