



Recette extraite du site internet www.pigeonneau.fr

Le Pigeonneau en deux cuissons longues, Légumes en pickles et Mûres pour saucer

par Jacques Decoret

Pour 4 personnes

- 4 pigeonneaux étouffés
- 80 g d'oignons rouge
- 200 g de chou-fleur
- 1 fenouil
- 4 cèpes
- 100 g de girolles
- 100 g de champignons de paris
- 1 bouquet de coriandre fraîche
- 20 g de zestes de citron saumuré
- 2 dl de jus de pigeonneau
- 250 g de mûres fraîches
- 60 g d'olives de Nyons
- 50 g d'anchois de Collioure

Progression

- Préparer, habiller les pigeons, séparer cuisses et coffres des pigeonneaux.
- Confire les cuisses.
- Rôtir les coffres de pigeonneau au four à 150 °C et laisser reposer au chaud.
- Mettre à infuser dans le jus de pigeonneau les mûres, les olives noires et les anchois cuire ainsi 10 minutes et filtrer, rectifier l'assaisonnement.
- Tailler en quartiers l'oignon rouge, le chou-fleur, le fenouil, les cèpes, les girolle.
- Et les champignons de paris.
- Cuire à l'anglaise avec un trait de vinaigre blanc.
- Rafraîchir égoutter.
- Au dernier moment, poêler au beurre tous les légumes, ajouter le zeste de citron, de la coriandre concassée et trait de vinaigre blanc, rectifier l'assaisonnement.
- Suer légèrement une brunoise d'anchois et d'olives noires et ajouter les mûres et compoter.
- Lever les suprêmes de pigeonneau et poêler légèrement pour retrouver tous les sucs.
- Rôtir les croûtons en même temps les croûtons qui vont s'imbiber du gras du pigeon.

Dressage

- Sur le côté de l'assiette dresser harmonieusement les légumes et champignons sous forme rectangulaire, parallèlement la compoter de mûres et poser dessus le croûton ainsi que le demi-pigeonneau finir avec quelques gouttes de jus.