



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

## **Le Pigeonneau voyage vers l'Afrique, servi avec le Manioc en grains et en feuilles, un consommé de Dattes par Jacques Decoret**

Pour 8 personnes

- 4 pièces de pigeonneau
- 1 litre de consommé de boeuf
- 10 pièces de dattes Deglet Nour
- 1 racines de manioc
- 40 g de semoule de manioc
- 10 g de brunoise de citron
- 8 dattes moelleuses

### ***Progression***

- Mettre à infuser dans le consommé de boeuf, pendant 5 heures, les noyaux de dattes cassés.
- Filtrer puis mettre à infuser les dattes pendant 2 heures 30, puis filtrer à nouveau, et clarifier.
- Mixer avec un cutter la chair des dattes de l'infusion, puis passer au tamis, réserver.
- Séparer cuisses et coffres des pigeonneaux, confire les cuisses.
- Rôtir les coffres de pigeonneau au four à 150 °C et laisser reposer au chaud.
- Cuire la semoule de manioc comme une semoule de couscous.
- Eplucher les racines, puis les couper en fines tranches, cuire à l'anglaise, passer au beurre.
- Au dernier moment sauter au beurre la semoule et parfumer avec les zestes de citron.

### ***Dressage***

- Au fond de l'assiette, la pâte de datte, poser dessus le pigeon.
- Montage en intercalant feuilles et semoule de manioc, une très datte moelleuse, servir le consommé de datte à part.