



Recette extraite du site internet www.pigeonneau.fr

Cappuccino de Petits Pois au goût de jambon, Suprême de Pigeonneau flambée au capucin et Foie Gras de canard en gelée par Hélène Darroze

Marché pour 8 personnes

- 4 pigeonneaux d'environ 500 g chacun
- 50 g de lard gras
- Sel
- Piment d'Espelette

Pour la gelée de pigeonneaux

- 1 gousse d'ail
- 2 feuilles de gélatine
- 20 g de graisse de canard
- Sel
- Piment d'Espelette

Pour le bouillon de jambon

- 400 g de parures de jambon de Pays
- 1 garniture aromatique
- 2 gousses d'ail
- 1,5 l de bouillon de volaille (ou d'eau à défaut)
- 20 g de graisse de canard
- Sel

Pour le cappuccino

- 1,6 kg de petits pois en cosse
- 25 cl de crème montée
- Sel
- Piment d'Espelette

Finition

- 200 g de foie gras de canard cru
- 2 branches de cerfeuil
- 10 brins de ciboulette
- Sel
- Piment d'Espelette

Flamber les pigeons, puis les vider. Les détailler en crapaudine.

Préparer la gelée. Pour cela, concasser les os des carcasses des pigeons, les faire revenir dans un sautoir avec la graisse de canard et la gousse d'ail. Quand les sucs ont bien attaché, verser 1 litre d'eau et laisser mijoter pendant 1 heure environ, puis filtrer et laisser réduire d'un quart. Clarifier ce liquide tailler une garniture aromatique en très fine brunoise. La mélanger à 4 blancs d'oeuf. Porter doucement le jus à ébullition et ajouter les éléments de la clarification.

Les blancs d'oeuf vont commencer à se coaguler en emprisonnant tout ce qui trouble le jus. Puis dans 1 litre de ce bouillon, faire fondre les feuilles de gélatine, préalablement ramollies dans un peu d'eau froide. Laisser prendre au frais pour que le bouillon devienne une gelée légèrement tremblotante.

Préparer maintenant le cappuccino. Cuisiner, dans un premier temps, le bouillon de jambon en faisant revenir dans un grand sautoir avec la graisse de canard, la garniture aromatique taillée en morceaux grossiers, les gousses d'ail et les parures de jambon de pays. Une fois que le tout est bien saisi, sans être trop coloré, verser le bouillon de volaille ou, l'eau à défaut. Laisser cuire à frémissement pendant 2 heures. Puis filtrer et assaisonner à ce moment-là de sel et de piment d'Espelette, avec parcimonie car le jambon donne déjà beaucoup de goût. Ecosser les petits pois, qui doivent laisser 1 kilo de pois environ. Après les avoir passé sous l'eau, plonger les 2/3 des pois dans le bouillon de jambon et les laisser cuire pendant 5 à 8 minutes suivant leur grosseur. Les égoutter et les rafraîchir aussitôt, à la fois pour stopper la cuisson et pour fixer la chlorophylle.

Les verser dans le bol d'un mixer avec deux bonnes louches de bouillon de jambon et le reste de petits pois crus. Mixer le tout, puis passer au tamis pour enlever les peaux qui n'auront pas été broyées.

Il suffira ensuite de détendre cette purée avec environ un litre de bouillon de jambon de manière à obtenir une soupe un peu épaisse.

Quelques minutes avant de passer à table, assaisonner les pigeons de sel et de piment d'Espelette, puis les griller au feu de bois "à la goutte de sang". Pendant ce temps, déposer l'entonnoir du capucin sous la braise jusqu'à ce qu'il devienne brûlant et rougissant, y glisser le morceau de lard gras et le diriger au-dessus des palombes. Au contact de la fonte incandescente, le gras va fondre et se répandre sur les oiseaux, donnant un délicieux goût de lard fumé aux pigeons grillés. Lever les suprêmes et les cuisses, détailler chaque suprême de pigeon en 5 fines tranches. Tailler également 32 copeaux de 6 grammes chacun environ dans le foie gras de canard cru. Les assaisonner de sel et de piment d'Espelette. Puis, dans chaque assiette creuse, intercaler une tranche de suprême et un copeau de foie gras pour former une rosace. Poser les cuisses au milieu. Tailler le cerfeuil en pluches et la ciboulette en bâtonnets longs de 5 centimètres. Les parsemer sur cette garniture, puis recouvrir ensuite de gelée de pigeon.

Au moment de servir, porter la soupe à frémissement et y ajouter la crème montée, émulsionner. Présenter le velouté en soupière et le servir, devant les convives, sur la gelée de pigeon.