



Recette extraite du site internet www.pigeonneau.fr

Pigeonneau fermier farci, cuit au pot comme une poule, velouté lié au Foie Gras

par Hélène Darroze

Marché pour 4 personnes

4 pigeonneaux saignés d'environ 500g chacun

Pour la farce

- 100 g de jambon de pays
- 100 g de foie gras de canard
- 1 gousse d'ail
- 1 petite échalote
- 1 branche de persil plat
- 40 g de mie de pain de campagne
- 10 cl de crème fleurette
- Sel
- Piment d'Espelette

Pour la cuisson des pigeonneaux

- 1 garniture aromatique
- 1 bouquet garni
- 4 clous de girofle
- 2 g de poivre en grains
- 10 g de gros sel
- 1,5 l d'huile d'arachide
- Sel fin

Pour la garniture

- 4 petites carottes fanes
- 4 navets fanes
- 4 pommes de terre rattes
- 4 bâtonnets de céleri
- 4 petits poireaux
- 4 feuilles de chou frisé
- 30 g de beurre de baratte
- Piment d'Espelette

Pour le velouté au foie gras

- 1/2 litre de crème fraîche liquide
- 70 g de foie gras de canard des Landes

Pour le bouillon

- 40 g de vermicelles ou de perles du Japon

Hacher les coeurs et foies des pigeons, le jambon de pays, le foie gras de canard, le persil plat, la gousse d'ail et l'échalote. Puis laisser tremper la mie de pain de campagne dans la crème fleurette, l'égoutter et l'émietter. Mélanger alors tous ces ingrédients ensemble. Assaisonner de sel et de piment d'Espelette. Puis farcir l'intérieur des pigeons, les brider aux extrémités avec de la ficelle de cuisine et une grosse aiguille.

Déposer les pigeons dans une marmite avec 6 litres d'eau, le gros sel et le poivre en grains. Ajouter la garniture aromatique taillée en gros morceaux, le bouquet garni et les clous de girofle.

Cuire les pigeons pendant 1 heure 15 environ, à petite ébullition. Puis ajouter les petites carottes fanes et les navets fanes dont on aura à peine gratté la première peau, les pommes de terre rattes lavées mais non pelées, les bâtonnets de céleri et les petits poireaux "crayons". 5 minutes après, ajouter les feuilles de chou frisé et laisser cuire 10 minutes encore.

En fin de cuisson, préparer le velouté au foie gras.

Dans une casserole, verser 1 litre de bouillon de cuisson des pigeons et la crème liquide. Laisser réduire de moitié. Ajouter le foie gras de canard, de préférence confit ou en terrine et le laisser fondre pendant 5 à 10 minutes. Puis mixer et passer dans une passette. Rectifier alors l'assaisonnement en sel et piment d'Espelette.

Prélever également 4 bonnes louches de bouillon de cuisson, y laisser gonfler le vermicelle ou les perles du Japon, selon son goût.

Une fois cuits, retirer les légumes et les déposer dans un plat. Parsemer de copeaux de beurre et d'un peu de piment d'Espelette. Retirer également les pigeons et les déficeler. Ôter la farce, puis lever suprêmes et cuisses.

Déposer le tout sur les légumes, ajouter une louche de bouillon de cuisson et couvrir d'une feuille d'aluminium. Passer le plat, toujours recouvert de la feuille d'aluminium, quelques minutes dans le four chauffé à 160 °C. Puis le présenter tel quel, accompagné du velouté en saucière et du bouillon aux vermicelles versé dans des bols à consommé.