



FILET DE PIGEON ROTI SUR UN RISOTTO AU VIN ROUGE,
SALSIFIS GLACES A LA VANILLE,
RONDELLES D'OIGNON ROUGE GRILLE,
CRUMBLE AU GRUE DE CACAO



Nombre de personnes : 6
 Temps de préparation : 1h
 Temps de cuisson : 1h

Ingrédients et quantités :

Le risotto au vin rouge : 1 oignon rouge – 320g de riz arborio spécial risotto – 10cl de vin rouge - 1 litre de bouillon de légumes chaud – ½ pot de mascarpone – 1 morceau de parmesan frais – 1 bouquet de ciboulette - QS huile d'olive – sel, poivre du moulin

Le crumble au gruë de cacao : 120g de beurre froid – 120g de farine – 40g de gruë de cacao - sel, poivre du moulin

Les salsifis glacés à la vanille : 1 botte de salsifis – 1 citron – 20g de beurre – 1CS de cassonade – 1 gousse de vanille Bourbon - sel, poivre

Les rondelles d'oignon rouge grillé : 2 oignons rouges – 50g de beurre – sel, poivre

Les filets de pigeons : 3 pigeons – 3CS d'huile d'olive – sel, poivre

Le jus de pigeon : les carcasses de pigeon – 2 CS d'huile d'olive – 1 carotte – 1 oignon – 1 bouquet garni – 15cl de vin rouge – 60g de beurre – sel et poivre

Dressage : ciboulette – pousses de radis rose – 6 gousses de vanille Bourbon

Progression :

Le riz : Epluchez l'oignon et émincez-le finement. Faites chauffer dans une sauteuse, un filet d'huile d'olive et ajoutez-y l'oignon. Laissez cuire sans coloration en remuant. Jetez ensuite le riz dedans, et enrobez-le bien. Le riz doit cuire quelques minutes sur feu doux sans colorer. Lorsque le riz est bien nacré, déglacez-le avec le vin rouge, laissez bouillir et s'évaporer complètement. Versez ensuite une louche de bouillon de légumes chaud, à hauteur du riz, sans cesser de remuer, laissez cuire jusqu'à disparition du liquide, et renouveler la même opération autant de fois que nécessaire, toujours sans cesser de remuer, sur feu doux. Le riz est cuit lorsque les grains sont moelleux et encore légèrement ferme à l'intérieur. Incorporez à ce moment le mascarpone, et un peu de parmesan fraîchement râpé. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire, et ajoutez la ciboulette ciselée.

Le crumble au gruë de cacao : Préchauffez le four à 180°C (Th.6). Dans un saladier, mettez le beurre froid coupé en morceaux, la farine, le gruë de cacao, sel et poivre. Mélangez du bout des doigts, jusqu'à l'obtention d'un sable grossier. Disposez sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et faites cuire au four pendant 5mn environ.

Les salsifis glacés à la vanille : Epluchez les salsifis, donnez-leur une jolie forme, et plongez-les aussitôt dans un grand saladier d'eau additionnée de jus de citron. Rincez-les bien sous l'eau froide, puis disposez-les dans une grande sauteuse. Ajoutez le beurre coupé en morceaux, la cassonade, la gousse de vanille fendue et grattée, et couvrez à hauteur d'eau. Portez à ébullition sur feu moyen, puis couvrez d'un disque de papier sulfurisé percé au centre. Laissez cuire et se glacer pendant environ 15 à 20mn. Assaisonnez de sel et poivre.

Les rondelles d'oignon grillé : Epluchez les oignons, et taillez-les en fines rondelles à l'aide d'une mandoline. Disposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, et badigeonnez-les d'un pinceau de beurre fondu. Assaisonnez et faites griller au four pendant environ 5mn.

Les filets de pigeon rôtis : Désossez les pigeons à cru, tout en conservant les filets sur les coffres. Poêler les coffres des pigeons dans une sauteuse avec l'huile d'olive. Finissez de cuire dans le four chaud à 180°C (th.6) pendant 4mn. Laissez reposer au chaud, puis levez les filets.

Le jus de pigeon : Dans un faitout faites revenir les carcasses de pigeon dans l'huile d'olive. Une fois bien colorés, ajoutez les légumes épluchés et coupés, ainsi que le bouquet garni. Déglacez avec le vin rouge, couvrez à hauteur d'eau, puis laissez réduire aux $\frac{3}{4}$. Passez au chinois, rectifiez l'assaisonnement et montez au beurre.

Dressage : Au centre de chaque assiette dressez le risotto à l'aide d'un cercle à entremet. Disposez avec harmonie quelques salsifis glacés, un filet de pigeon rôti, les rondelles d'oignon grillé, quelques pousses de radis roses, le crumble au gruë, un morceau de gousse de vanille, et 3 brins de ciboulette. Faites 3 points de jus de pigeon.

Le mot de Sandrine :

Une recette aux saveurs hivernales, originales jouant sur les couleurs, textures et volumes. Attention à la cuisson du pigeon dot être rosée, et le risotto légèrement croquant. Vous pouvez remplacer les salsifis par des bâtonnets de céleri. Et retrouvez-moi sur mon blog : <http://latabledesandrine.com>