



PIGEON, TRUFFE ET LEGUMES RACINES EN DECLINAISON



Nombre de pers : 6

Temps de préparation : 1h

Temps de cuisson : 1h

Ingrédients et quantités :

Le fond de pigeon : Carcasses de pigeon – 1 oignon – 1 carotte – 1 poireau – 1 branche de thym – 1 feuille de laurier – 1 gousse d’ail – poivre – QS d’eau – 2 cuil. à soupe d’huile d’olive

Le pigeon contisé sous la peau : 6 pigeons – 100g de beurre ½ sel – QS de truffe – poivre du moulin

Les légumes racines : 2 carottes violettes – 150g de crosnes – 6 petits navets boule d’or – 1 betterave chiogga – 3 petits panais – 2 topinambours – 2 radis à chair verte et rose – 1l de fond de pigeon – sel et poivre

Les feuilles de Bruxelles : 3 choux de Bruxelles

La purée de potimarron à l’orange : 1 potimarron – 1 orange – 20g de beurre – 1 cuil. à soupe de cassonade – sel et poivre

Le jus de pigeon : fond de pigeon – 10cl de porto rouge – sel et poivre

Dressage : ciboulette – truffe

Progression :

Le fond de pigeon : Epluchez les légumes et coupez-les en morceaux. Dans une cocotte, faites chauffer l’huile d’olive, puis jetez-y les carcasses de pigeon. Laissez colorer, puis ajoutez les légumes coupés, le thym, l’aile et le laurier. Mélangez, salez et poivrez, puis couvrez à hauteur avec de l’eau. Portez à frémissements, puis laissez cuire et réduire sur feu doux pendant 1h.

Les légumes racines : Brossez les crosnes. Epluchez tous les autres légumes. Tranchez à la mandoline la betterave chiogga et les radis. Faites cuire tous les légumes dans le fond de pigeon séparément, en les conservant croquants. Assaisonnez-les.

Les feuilles de Bruxelles : Retirez les pieds des choux, puis détachez les feuilles. Faites chauffer un grand volume d’eau froide salée. A frémissements, faites cuire les feuilles 2mn, puis plongez-les dans un grand saladier d’eau glacée. Egouttez et épongez.

La purée de potimarron : Epluchez le potimarron, retirez les graines intérieures, et coupez-le en morceaux. Zestez l'orange, et récupérez le jus. Dans une grande sauteuse, mettez le potimarron coupé avec le zeste et jus d'orange, beurre et cassonade. Portez à ébullition, puis couvrez d'un papier sulfurisé percé au centre. Laissez cuire et s'évaporer. Assaisonnez.

Le jus de pigeon : Une fois le fond réduit, passez-le au chinois, puis ajoutez le porto. Laissez réduire encore de moitié sur feu moyen, puis rectifiez l'assaisonnement.

Le pigeon : Levez les cuisses et les ailes. Séparez le coffre avec les filets. Dans un bol, mélangez à la fourchette le beurre mou avec le poivre et la truffe râpée. Etalez entre 2 feuilles de papier sulfurisé, puis laissez prendre au congélateur pendant 30mn. Préchauffez le four à 180°C (th.6). Découpez de la même dimension que le dessus des filets. Soulevez la peau à l'aide d'un couteau, puis glissez-y un morceau de beurre parfumé. Faites chauffer une grande poêle et déposez-y le coffre côté peau, ainsi que les cuisses. Laissez prendre couleur sur feu vif, et cuire pendant 4mn. Retournez le coffre, laissez cuire encore 4mn, en l'arrosant avec le beurre à la truffe. Continuez la cuisson au four pendant 4mn selon la grosseur. Laissez reposer pendant 5mn à couvert, et assaisonnez.

Dressage : Levez les filets, et coupez-les en 2 dans le sens de la longueur. Répartissez les légumes avec harmonie. Posez les filets coupés sur les légumes. Posez une cuisse dans un petit navet jaune, debout, et entourez d'un morceau de ciboulette. Dressez la purée de potimarron à la poche de chaque côté. Ajoutez quelques lamelles de truffe fraîche et arrosez avec le jus de pigeon. Ajoutez un peu de ciboulette ciselée.

Le mot de Sandrine :

Une très belle assiette de saison et festive, simple mais vraiment savoureuse afin d'apprécier l'élégance de la truffe. Beaucoup de couleurs, formes et textures. Attention à la cuisson du pigeon car la chair doit être rosée. Et retrouvez-moi sur mon blog <http://latabledesandrine.com>