

LA POITRINE DE PIGEONNEAU DU MONT ROYAL ROTIE, LA CUISSE BRAISEE, PUREE DE PANAIS, CHAMPIGNON SAUVAGES ET EPINARDS



Description des ingrédients

Pour 4 personnes

4 pigeonneaux du Mont-royal
pleins, étouffés

Garniture aromatique pour le jus

100 g d'oignon

50 g d'ail

100 g de poireau

1 piment oiseau

1 étoile de badiane

5 clous de girofle

5 baies de genièvre
thym, laurier,

Purée de panais

100 g de panais

lait et beurre (QS*)

Champignons sauvages

tricholomes terreux

marasmes des oréades

chanterelles jaunissantes

pleurotes de panicaut

richolomes sinistres

Vin conseillé



Préparation

1/ La veille :

Flamber les pigeonneaux et enlever le duvet restant.

Couper les pattes et la tête.

Séparer les cuisses, réserver.

Couper les ailerons ; séparer le coffre du dos.

Réaliser un jus: colorer les ailerons, les carcasses et la garniture aromatique ; mouiller avec un litre d'eau , mettre les épices, cuire 3-4 heures.

Filter, réduire jusqu'à obtenir environ 25 cl.

2/ Le jour même :

Colorer les cuisses au beurre ; mouiller avec le jus et braiser environ 30 minutes à frémissement jusqu'à obtenir 10 cl de jus bien lié. (ajuster avec du roux si nécessaire). Assaisonner.

Cuire le panais à l'anglaise. Egoutter et mixer avec le lait et le beurre selon votre goût pour obtenir une purée très fine. Réserver au chaud.

Nettoyer les champignons et les poêler au beurre sur feu vif puis assaisonner.

Saisir les coffres de pigeonneau et les rôtir au four à 180 °C environ 10 à 15 minutes pour les garder bien rosés.

Laisser reposer 10 minutes, désosser, assaisonner et les réchauffer au four.

Tomber les épinards au beurre au dernier moment.

Dresser enfin harmonieusement selon votre goût avec tous les éléments.

* QS : Quantité Suffisante = à vous de juger !

LES PIGEONS DU MONT ROYAL

"GOUTINES" - 81120 LOMBERS

TEL. 05 63 45 52 33

contact@lespigeonsdumontroyal.com

Cette recette vous est offerte par

Guillaume VIALA

Chef du restaurant le Belvédère BOZOULS

