

POITRINE DE PIGEON DU MONT ROYAL ROTIE, RADIS ROSE SAUTE A CRU, GINGEMBRE ET COMBAVA



Temps de préparation total
1h30

Temps de cuisson
9 minutes repos + 2 à 3 minutes

Description des ingrédients
Pour 4 personnes

4 pigeons
4 radis de chine
1 morceau de gingembre
1 combava
1 cuillère à soupe de sauce soja
Huile d'olive
Sel et poivre

Vin conseillé

Domaine de l'Orthau Pinot noir

LES PIGEONS DU MONT ROYAL
"GOUTINES" - 81120 LOMBERS
TEL. 05 63 45 52 33
contact@lespigeonsdumontroyal.com

Préparation

Flamber et parer les pigeons, prélever les coffres en prenant soin de retirer les fourchettes.

Nettoyer les radis et taillez-les en fines tranches.

Hacher le gingembre et râpez le zeste du combava.

Rôtir les pigeons et au dernier moment poêler les radis avec le gingembre et les zestes de combava dans une poêle bien chaude et déglacer avec la sauce soja.

Désosser les pigeons et servir aussitôt.

Cette recette vous est offerte par

Le restaurant le Mas de Dardagna TOULOUSE