

chef occitane

LE SUPRÊME DE PIGEONNEAU AUX FRUITS SECS, CUISSE LAQUÉE AU JUS DE RAISIN, TAGLIATELLES DE NAVETS ET PEAU CROUSTILLANTE

Pour 8 personnes

INGRÉDIENTS

4 pigeons de 550 g
 - La sauce
 1 oignon
 1 brin de céleri
 2 carottes, 1/2 poireau
 2 grains d'ail
 2 dl de jus de raisin frais
 1 l eau
 1 échalote
 50g de beurre
 - La chapelure
 100 g noisette
 100 g amande effilée
 100 g pistache
 50 g biscotte (ou chapelure)
 2 jaune d'œuf
 50 g farine
 - Les navets
 500 g navet
 1/ l d'eau
 1/2 l lait
 1 c/s sucre
 sel, poivre, Q.S.

PRÉPARATION

Les pigeons : Lever les filets des pigeons, mettre les carcasses et les abats à colorer, ajouter la garniture aromatique, mouiller avec l'eau, réduire de 1/2, chinoiser, réduire encore de 1/2, faire suer l'échalote ciselée dans un peu de beurre, déglacer avec le jus de raisin, ajouter la réduction obtenue, amener à une consistance sirupeuse et monter avec une noix de beurre.

La cuisson : Enlever la peau des filets de pigeon, les passer dans la farine puis dans un jaune d'œuf battu avec un peu d'eau, et enfin dans une poudre fine de fruits secs (noisettes, amandes et pistaches grillées concassées). Cuire les pattes dans une poêle avec un peu d'huile 2 min de chaque côté, saler, poivrer, les mettre dans la sauce précédente et laisser sur feu doux en tournant régulièrement.

Les tagliatelles de navets : Peler les navets, les tailler en fines lamelles. Faire bouillir le lait, l'eau avec le sel et le sucre. Jeter les navets dedans. Cuire 6 min. Rafraîchir. Égoutter. Chauffer 20g de beurre et 10 cl de crème, embeurrer les tagliatelles de navets. Rectifier l'assaisonnement

Le dressage : Disposer les tagliatelles sur l'assiette. Déposer la petite cuisse de pigeon et le filet coupé en 2, terminer par la sauce en nappant le pourtour de la viande.