

Pigeon aux pommes confites



Ingrédients (4 personnes)

- 2 pigeonneaux
- 4 cuisses de pigeon
- Sel
- Poivre
- 1 feuille de laurier
- 1 branche de thym
- 1 gousse d'ail
- Huile d'olive

Farce aux foies de pigeon

- 2 foies de pigeon
- 2 gésiers
- 2 cœurs de pigeon
- 20 g de whisky
- 1 filet d'huile d'arachide
- 1 cuillère de crème fraîche
- Sel
- Poivre

Pommes confites

- 2 Pommes Pink Lady
- 50 g de beurre
- 50 g de sucre
- 30g de cannelle moulue

L'Amarante

- 100 g des graines d'amarante
- 50 g de beurre

Le jus de pigeon

- 2 carcasses de pigeon
- Bouillon de volaille
- 1 demi-oignon
- 1 demi-carotte
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier

- 1 filet d'huile d'arachide

Préparation

Démarrer le jus de pigeon :

Dans une casserole chaude, mettre les carcasses, les faire revenir et les colorer. Ajouter une noisette de beurre, la garniture aromatique, dégraisser et mouiller au bouillon de volaille à hauteur. Laisser cuire tranquillement.

Dans une autre casserole, mettre de l'huile d'olive, du thym, du laurier, une gousse d'ail, et les cuisses des pigeons. Laisser confire sur feu doux.

Eplucher la peau des pommes et les couper en quartier.

Dans une casserole, mettre le sucre, la cannelle, le thym et laisser roussir. Une fois le sucre coloré, ajouter les pommes et mélanger afin de bien les enrober.

Débarrasser les pommes dans une plaque à rôtir avec le caramel. Mettre le plat au four à 180 degrés environ 15 minutes.

Blanchir dans l'eau bouillante les graines d'amarante, les égoutter les passer à la poêle dans du beurre moussieux jusqu'à obtenir des graines croustillantes.

Pour la farce à pigeon :

Prendre les cœurs, les gésiers, les foies, et les mettre dans une poêle chaude avec une noisette de beurre. Flamber au whisky.

Mixer le tout finement et passer au tamis afin d'obtenir une texture lisse et sans nervure. Ajouter la crème fraîche un peu de sel et un peu de poivre du moulin.

Démarrer les coffres de pigeons entiers farcis de thym et de laurier dans une poêle et les faire colorer avec du beurre et un filet d'huile d'olive.

Mettre les pigeons colorés au four à 180 degrés environ 6 minutes et laisser reposer.

une fois les pigeons reposés, les désosser, les servir avec un peu de pommes confites, la farce des abats, des graines d'amarante, du jus de pigeon et une pointe de crème fraîche.
