



Saison 2 - Épisode 08 · Pigeon laqué, confit de légumes racines cuits/crus

Plat pour 6 personnes

Pour les pigeons

- Pigeon(s) vidé(s) et ficelé(s) : 6 pièce(s)
- Citronnelle : 2 bâton(s)
- Gousse(s) d'ail : 2 pièce(s)
- Huile de Tournesol : 4 cl
- Sauce soja sucrée : 8 cl
- Vin rouge : 5 cl
- Miel : 40 g

Pour la finition

- Carotte(s) de couleur(s) : 2 pièce(s)
- Noisette(s) entière(s) : 90 g
- Pousse(s) d'herbe(s) : 30 g
- Huile de noisette : 2 cl
- Sel fin : 2 pincée(s)

Pour les légumes

- Carotte(s) Blanche : 300 g
- Topinambour(s) : 300 g
- Navet(s) : 300 g
- Sucre : 60 g
- Beurre : 40 g
- Bouillon de volaille : 50 cl
- Sel fin : 3 pincée(s)
- Poivre du moulin : 2 tour(s)

Pour les pigeons :

- Préchauffer le four à 190°C.
- Émincer finement la citronnelle.
- Éplucher, retirer le germe et hacher l'ail.
- Faire chauffer l'huile à feu vif dans une poêle.
- Déposer les pigeons dans la poêle et les saisir sur chaque face jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- Retirer les pigeons et les placer dans un plat pouvant aller au four.
- Déglacer la poêle avec la sauce soja et le vin rouge afin de récupérer les sucs de cuisson.
- Ajouter le miel, la citronnelle et l'ail et laisser infuser à feu moyen pendant 3 minutes.
- Verser la sauce sur les pigeons et enfourner pendant 30 à 40 minutes.
- Arroser régulièrement les pigeons avec la sauce afin de les laquer.
- Sortir les pigeons du four et les enrober dans une feuille d'aluminium.
- Laisser reposer pendant 10 minutes pour terminer leur cuisson.

Préparation les légumes :

- Éplucher et émincer les carottes, les navets et les topinambours.
- Faire fondre le beurre dans une sauteuse.
- Ajouter les rondelles puis suer pendant 3 minutes à feu vif.
- Saupoudrer de sucre et enrober.
- Laisser revenir pendant 5 minutes à feu moyen.
- Couvrir les carottes avec du bouillon de volaille à hauteur.
- Saler et poivrer.
- Couvrir le tout avec une feuille de papier sulfurisé.
- Laisser cuire à feu moyen pendant 45 minutes jusqu'à ce que le tout le liquide soit absorbé et que les légumes soient confits et légèrement caramélisés.
- Ecraser les légumes confits au moyen d'un presse purée.

Cette recette est une création exclusive de notre chef Jérôme Oilic - La liste des allergènes est disponible sur demande





Saison 2 - Épisode 08 · Pigeon laqué, confit de légumes racines cuits/crus



Pour la finition :

- Éplucher les carottes et réaliser de fins copeaux. Réserver dans une eau glacée.
- Assaisonner les copeaux d'huile de noisette et de sel.
- Concasser grossièrement les noisettes.
- Verser un peu de jus de cuisson des pigeons pour délayer la purée.
- Déposer une couche de purée de carotte dans le fond d'assiettes chaudes.
- Déposer les pigeons dessus et saupoudrer avec les amandes concassées.
- Terminer avec quelques pousses.

Cette recette est une création exclusive de notre chef Jérôme Oilic - La liste des allergènes est disponible sur demande

