Olivier Elzer

Autres volailles

Filet de pigeon en pastilla

55 min	30 min	25 min	0	799
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du pigeon et de la garniture

1. Retirer la peau, le gras et le manchon des suprêmes. Récupérer les filets. Réserver.
2. Eplucher l'oignon avec un couteau d'office, l'émincer avec un couteau éminceur. Réserver.
3. Retirer les pieds des champignons de paris, les éplucher puis les émincer grossièrement.
4. Retirer le maximum de partie noire à l'intérieur, détailler en dés.
5. Eplucher le gingembre au couteau d'office puis le tailler en brunoise.

Étape 2

Cuisson des filets de pigeon

1. Faire chauffer de l'huile d'olive dans une poêle.
2. Assaisonner les filets de sel et de poivre sur chaque face, puis les poêler en commençant par le côté de présentation.
3. Lorsque les filets sont bien colorés, débarrasser sur une grille placée au-dessus d'une assiette.
4. Dans la même poêle toujours chaude, faire revenir les

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la pastilla de pigeon

- 4 **Pigeon**
- 4 **Feuille de pâte filo**
- 1 unité(s) entière(s) **Bâton de cannelle**
- 1 **Sucre glace**
- 2 c. à soupe **Huile d'olive**
- 60 g **Beurre**
- 1 **Poivre cinq baies**
- 1 **Sel**

Ingrédients pour la farce

- 400 g **Champignon(s) de Paris**
- 1 **Oignon(s)**
- 60 g **Pignons de pin**
- 30 g **Raisins secs**
- 30 g **Abricot sec**
- 100 g **Foie gras cuit**
- 30 g **Gingembre frais**
- 1 **Cinq épices**

Ingrédients pour le dressage

oignons, ajouter un peu d'huile pour qu'ils n'attachent pas.

5. Débarrasser les oignons dans un saladier.
6. Remettre de l'huile dans la poêle, faire revenir les champignons, saler et poivrer. Réserver ensuite avec les oignons.
7. Dans le saladier, ajouter les pignons, les raisin secs, les abricots secs coupés en dés, le foie gras en morceaux et le gingembre. Bien mélanger.
8. Assaisonner de 5 épices, remuer à nouveau.

Étape 3

Montage des pastillas

1. Faire fondre le beurre dans une casserole.
2. Préparer une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Poser un emporte pièce. Déposer une feuille de filo pliée en deux sur le cercle.
3. Badigeonner la feuille de filo au pinceau avec le beurre fondu.
4. Garnir de farce et poser le filet de pigeon avec son petit filet.
5. Recouvrir d'un peu de farce puis replier la feuille.
6. Souder la pliure en appuyant un peu puis retourner la pastilla à l'aide d'une spatule. Retirer l'emporte pièce.
7. Râper le bâton de cannelle au dessus de la pastilla, saupoudrer également de sucre glace.
8. Enfourner à 200°C (Th.7) pendant 15 minutes.

Étape 4

Dressage

1. Sortir la pastilla du four.
2. Déposer la pastilla dans une assiette de dressage à l'aide d'une spatule.
3. Accompagner de quelques pousses de salade assaisonnées d'huile d'olive et de fleur de sel.

1 **Salade(s)**
4 trait **Huile d'olive**
1 **Fleur de sel**