



Gibiers

Suprêmes de pigeon rôti aux abricots secs



55 min 30 min 25 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

370

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

Ingrédients pour les suprêmes de pigeon rôti aux abricots secs

2 Pigeon

300 ml **Bouillon de volaille**

100 ml **Cognac**

100 g **Abricot sec**

4 unité(s) entière(s)

Clou(s) de girofle

1 c. à soupe **Miel**

1 pincée(s) **Piment d'Espelette**

1 c. à soupe **Massalé**

1 c. à café **Sel**

1 **Beurre**

1 **Roquette**

1 **Pousses de betterave**

Étape 1

Préparation des suprêmes de pigeon rôti aux abricots secs

- 1 Cuire les abricots dans une casserole avec le cognac pendant 20 minutes sur feu doux. Les laisser ensuite refroidir.
- 2 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 3 Faire fondre un peu de beurre dans la poêle.
- 4 Ajouter le massalé, le miel, le sel, le piment d'espelette et les clous de girofle puis faire cuire une minute environ.
- 5 Saisir les suprêmes de pigeon dans la poêle avec les épices.
- 6 Mettre les suprêmes, les abricots et le cognac dans un plat allant au four.
- 7 Déglacer la poêle avec le bouillon.
- 8 Verser cette sauce sur les suprêmes et mettre le plat au four.
- 9 Faire rôtir pendant 25 minutes.

Étape 2

Dressage

- 1** Sortir le plat du four et dresser les suprêmes au centre d'une assiette.
- 2** Disposer des abricots autour des suprêmes.
- 3** Décorer avec des feuilles de roquette, des pousses de betterave et servir chaud.