



Gibiers

Suprêmes de pigeon rôti aux abricots secs



55 min 30 min 25 min

0

370

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

REPOS

CALORIES

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.

CUISSON

- 2 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 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
- 6 Mettre les suprêmes, les abricots et le cognac dans un plat allant au four.
- 7 Déglacer la poêle avec le bouillon.
- Verser cette sauce sur les suprêmes et mettre le plat au four.
- Faire rôtir pendant 25 minutes.

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 q 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 2

Dressage

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