

Gibiers

Pigeon aux épices en deux cuissons


1h30

TEMPS TOTAL

1h

PRÉPARATION

30 min

CUISSON

0

REPOS

476

CALORIES

Étape 1

Préparation du pigeon

- 1 Enlever les plumes restantes à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Lever les cuisses en faisant attention à ne pas trop découper la peau des pigeons.
- 3 Couper l'arrière du pigeon et enlever les abats, puis fendre au niveau de la colonne vertébrale.
- 4 Couper ensuite les ailes au niveau de la jointure.
- 5 Couper le cou en taillant sous le gras.
- 6 Enlever le bréchet qui est au niveau du cou.
- 7 Rabattre la peau vers l'intérieur puis ficeler le pigeon au niveau des pattes.
- 8 Réserver les cuisses et le pigeon sur des assiettes puis débarrasser le reste.
- 9 Réserver le pigeon au frais.
- 10 Assaisonner les cuisses de pigeon avec du sel et du poivre sur toutes les faces.
- 11 Mettre les cuisses dans une casserole puis déposer du thym, du laurier et la gousse d'ail écrasée.
- 12 Verser la graisse de canard et faire chauffer sur feu moyen. Laisser mijoter entre 35 et 50 minutes selon la

 Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les pigeons

4 **Pigeon**
 200 g **Graisse de canard**
 1 **Thym**
 1 **Laurier**
 1 **Gousse(s) d'ail**
 1 **Quatre-épices**
 20 g **Gingembre frais**
 1 c. à soupe **Huile d'olive**
 10 g **Beurre**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

Ingrédients pour la sauce

25 cl **Bouillon de volaille**
 100 g **Sucre semoule**
 1 **Echalote(s)**
 0.5 **Gousse(s) de vanille**
 5 g **Quatre-épices**
 5 cl **Vinaigre balsamique**
 5 cl **Sauce soja**
 10 g **Beurre**

taille des cuisses.

1 Sel
1 Poivre

Étape 2

Préparation de la sauce

- 1 Éplucher les échalotes à l'aide d'un couteau d'office. Les ciseler à l'aide d'un couteau éminceur et les réserver dans un ramequin.
- 2 Éplucher le gingembre puis le couper en lamelles épaisses, réserver dans un ramequin.
- 3 Fendre la gousse de vanille puis réserver.
- 4 Verser un peu d'eau dans une casserole puis ajouter le sucre. Porter à ébullition à couvert, jusqu'à obtenir un caramel.
- 5 Poser la casserole contenant le caramel dans un saladier d'eau froide pour stopper la cuisson.
- 6 Remettre sur le feu et ajouter l'échalote, le mélange de quatre épices et la vanille. Mélanger à l'aide d'une spatule.
- 7 Une fois les échalotes translucides, déglacer avec le vinaigre balsamique et mélanger.
- 8 Laisser réduire de moitié environ sur feu moyen.
- 9 Verser ensuite la sauce soja, mélanger et porter à ébullition sur feu moyen.
- 10 Quand la sauce a bien réduit, mouiller avec le bouillon de volaille, puis laisser réduire encore de moitié sur feu doux.

Étape 3

Cuisson des pigeons

- 1 Préchauffer le four à 190°C (Th.6-7).
- 2 Faire chauffer une poêle avec de l'huile d'olive.
- 3 Assaisonner les pigeons de sel, de poivre et du mélange quatre-épices.
- 4 Quand l'huile est chaude, saisir les pigeons sur les flancs en s'aidant de pinces de cuisine.
- 5 Faire colorer tous les côtés, puis ajouter du beurre.
- 6 Ajouter les morceaux de gingembre dans le beurre et arroser les pigeons avec le jus de cuisson à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 7 Après 5 minutes de coloration, débarrasser les pigeons dans un plat allant au four, les arroser de beurre au gingembre.
- 8 Enfournier pendant 7 à 8 minutes.
- 9 Sortir ensuite les pigeons du four puis les débarrasser à l'envers sur une assiette. Les laisser reposer pendant environ 6 à 8 minutes.
- 10 Ôter les cuisses de pigeon de la casserole à l'aide de pinces de cuisine et les débarrasser sur une assiette.
- 11 Récupérer l'ail et un peu de thym. Réserver avec les cuisses.
- 12 Assaisonner la sauce si besoin avec du sel et du poivre.

13 Vérifier que la sauce a une consistance sirupeuse à l'aide d'une cuillère à soupe.

14 Éteindre le feu, ajouter du beurre puis le laisser fondre pour faire briller la sauce.

Étape 4

Dressage

1 Lever les suprêmes des pigeons à l'aide d'un couteau de chef puis les débarrasser sur une assiette.

2 Dresser les suprêmes et les cuisses sur une assiette de service, puis déposer dessus l'ail confit et le thym.

3 Déposer ensuite la gousse de vanille sur les suprêmes.

4 Napper l'assiette et la volaille de sauce puis servir.