William Rollet

Gibiers

Ballotines de pigeon rôti aux girolles et jus de porto

1h30	1h	20 min	10 min	540
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du pigeon

1. Couper les ailes et les cuisses des pigeons à l'aide d'un couteau d'office.
2. Couper le cou et enlever le bréchet. Réserver pour la sauce.
3. Glisser la lame le long de la carcasse pour lever les suprêmes et couper à la jointure de l'os. Recommencer de l'autre côté.
4. Réserver les suprêmes et vider les abats de la carcasse.
5. Concasser la carcasse en petits morceaux avec un couteau de chef. Répéter l'opération avec les autres pigeons.
6. Concasser les ailerons et les cous. Réserver.
7. Eplucher les carottes avec un économe puis les échalotes avec un couteau d'office.
8. Ciseler les carottes et les échalotes en mirepoix avec un couteau éminceur. Réserver dans un bol.
9. Faire chauffer une casserole avec de l'huile d'arachide.
10. Lorsque l'huile est bien chaude, ajouter les carcasses de

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les pigeons

- 4 **Pigeon**
- 1 c. à soupe **Huile d'arachide**
- 10 g **Beurre**
- 1 branche(s) **Thym**
- 1 feuille(s) **Laurier**

Ingrédients pour la sauce

- 2 **Carotte(s)**
- 2 **Echalote(s)**
- 200 ml **Porto**
- 20 cl **Jus de pigeon**
- 1 c. à soupe **Huile d'arachide**
- 1 branche(s) **Thym**
- 1 feuille(s) **Laurier**

Ingrédients pour la farce

- 250 g **Girolle(s)**

pigeons et ajouter un peu d'huile.

11 Lorsque la carcasse est colorée, ajouter les échalotes et les carottes. Mélanger avec une cuillère en bois.

12 Déglacer avec le porto et laisser réduire quasiment à sec.

13 Verser le jus de pigeon et un peu d'eau si la carcasse n'est pas recouverte de liquide.

14 Baisser sur feu moyen, ajouter le thym et le laurier puis laisser cuire pendant 30 minutes.

Étape 2

Préparation de la farce

1 A l'aide d'un couteau d'office, couper la base des pieds de toutes les girolles et les gratter pour enlever les impuretés.

2 Verser du vinaigre dans un saladier d'eau et faire tremper les girolles dedans pendant quelques instants.

3 Recommencer l'opération encore deux fois, jusqu'à ce que les girolles soient bien propres.

4 Diviser les girolles en deux, réserver les plus belles pour la garniture et les plus petites pour la farce.

5 Hacher grossièrement les girolles pour la farce avec un couteau éminceur. Réserver dans un bol.

6 Eplucher les échalotes avec un couteau d'office et les ciseler très finement avec un couteau éminceur. Réserver dans un bol.

7 Ciseler finement la ciboulette avec l'éminceur et réserver dans un bol.

8 Faire chauffer une casserole avec de l'huile d'arachide sur feu vif.

9 Lorsque l'huile est chaude, ajouter les deux tiers des échalotes et les faire revenir avec une cuillère en bois. Réserver le reste pour la garniture.

10 Remettre un filet d'huile d'arachide et baisser sur feu moyen.

11 Ajouter les girolles hachées, mélanger et assaisonner de sel.

12 Ajouter un peu de beurre et après 2 à 3 minutes de cuisson, mettre la moitié de la ciboulette.

13 Assaisonner de poivre, mélanger et débarrasser dans un bol afin que la préparation refroidisse.

Étape 3

Cuisson des cuisses de pigeons

1 Lorsque la sauce a atteint une bonne consistance, la passer au chinois et la remettre dans une casserole.

2 Manchonner les cuisses de pigeons avec un couteau de cuisine.

3 Réchauffer la sauce sur feu vif et lorsqu'elle est chaude, déposer les cuisses dedans.

4 Baisser sur feu moyen et laisser cuire pendant environ 20 minutes.

1 botte(s) **Ciboulette**
1 litre(s) **Vinaigre d'alcool blanc**
3 **Echalote(s)**
10 g **Beurre**
1 trait **Huile d'arachide**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour la garniture

250 g **Girolle(s)**
1 c. à soupe **Huile d'arachide**
10 g **Beurre**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 4

Préparation des ballottines de pigeons

1. Déposer le suprême sur la planche à découper et le désosser en grattant avec la lame d'un couteau d'office le long de l'os.
2. Ouvrir le suprême en deux dans l'épaisseur sans aller jusqu'au bout. Recommencer avec les autres suprêmes.
3. Assaisonner les suprêmes de sel et de poivre.
4. Déposer la farce au milieu des suprêmes, rouler pour refermer.
5. Ficeler la ballottine avec de la ficelle de cuisine en lui donnant une forme régulière. Réserver sur une assiette.

Étape 5

Cuisson des ballotines

1. Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
2. Vérifier la cuisson des cuisses de pigeons et les débarrasser.
3. Faire chauffer une poêle avec de l'huile d'arachide.
4. Assaisonner les ballottines de sel sur toutes leurs faces et les déposer dans la poêle.
5. Retourner les ballottines pour qu'elles colorent sur toutes les faces, puis enfourner la poêle pendant 3 à 4 minutes.
6. Les sortir du four et remettre la poêle sur le feu avec une noisette de beurre.
7. Ajouter le laurier et le thym puis arroser les ballottines de jus de cuisson.
8. Débarrasser sur une grille et laisser reposer pendant 2 à 3 minutes.
9. Faire chauffer une poêle avec de l'huile d'arachide. Lorsqu'elle est chaude, ajouter les girolles.
10. Assaisonner de sel et faire revenir les girolles avec la cuillère en bois.
11. Ajouter le reste d'échalotes puis une noisette de beurre. Après 2 à 3 minutes de cuisson, ajouter la ciboulette restante.
12. Rectifier l'assaisonnement en poivre, goûter puis débarrasser.

Étape 6

Dressage

1. Déficeler la viande et la trancher en morceaux. Aligner les tranches de ballottines sur une assiette.
2. Dresser la poêlée de girolles en ligne, déposer les cuisses confites et verser un peu de jus au porto. Servir aussitôt.