Amandine Chaignot

Gibiers

Poitrine de pigeon rôtie, oignons grelots façon tatin

50 min	20 min	25 min	5 min	666
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la garniture

1. Préchauffer le four à 200°C (Th.7).
2. Eplucher les oignons grelots avec un couteau d'office puis les tailler en rondelles. Réserver dans un bol.
3. Recouvrir une plaque de four d'une feuille de papier sulfurisé et déposer la pâte feuilletée dessus.
4. Enfourner pendant une quinzaine de minutes.
5. Eplucher les pommes à l'aide d'un économe. Les couper en deux puis enlever les pépins avec un couteau d'office.
6. Couper les pommes en lamelles puis en petits dés à l'aide d'un couteau éminceur. Réserver dans un bol.
7. Fendre la gousse de vanille en deux dans la longueur avec un couteau d'office puis gratter pour prélever les graines. Réserver dans un bol.
8. Faire fondre du beurre dans une casserole sur feu moyen puis ajouter les pommes.
9. Ajouter les graines de vanille, mélanger à l'aide d'une cuillère à soupe. Laisser cuire les pommes.
10. Faire chauffer une poêle avec une pincée de sucre.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le pigeon

4 **Pigeon**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le feuilletage et les oignons grelots

1 **Pâte(s) feuilletée(s)**
400 g **Oignon(s) grelot(s)**
30 g **Sucre semoule**
2 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**

Ingrédients pour les pommes

2 **Pomme(s)**
1 **Gousse(s) de vanille**
40 g **Beurre**
3 cl **Vinaigre de cidre**

11 Déposer les tanches d'oignons grelots une à une pour ne pas les superposer.

12 Remuer les pommes pour qu'elles n'attachent pas au fond de la casserole.

13 Ajouter un peu d'huile d'olive sur les oignons, assaisonner de sel.

14 Retourner les tranches d'oignons pour les faire colorer des deux côtés.

15 Verser le vinaigre de cidre sur les pommes, mélanger et débarrasser dans un bol.

16 Débarrasser les oignons dans une assiette.

17 Sortir le feuilletage du four et le laisser refroidir pendant 5 à 10 minutes.

18 Dans un emporte pièce rectangulaire placé sur une assiette, déposer une couche d'oignons dans le fond.

19 Déposer une couche de pomme jusqu'en haut de l'emporte pièce puis tasser.

20 Retourner l'emporte pièce à l'aide d'une spatule métallique.

Étape 2

Préparation du pigeon

1 Avec un couteau d'office, gratter les plumes restantes sur le pigeon.

2 Inciser la peau au milieu de la cuisse puis soulever la peau pour la garder attachée au filet.

3 Inciser au niveau de l'articulation de la cuisse pour la détacher. Réaliser la même opération de l'autre côté.

4 A l'aide d'un couteau éminceur, trancher l'extrémité des ailes d'un coup net. Veiller à enlever les éclats d'os.

5 Réaliser une incision le long des côtes puis, avec des ciseaux, découper les os et ôter les abats restants.

6 Passer la lame sous la poitrine des deux côtés du bréchet, puis l'enlever avec les doigts en le tournant sur lui même.

7 Faire chauffer une poêle avec de l'huile d'olive.

8 Assaisonner le pigeon avec du sel des deux côtés et à l'intérieur.

9 Déposer le pigeon dans la poêle chaude côté peau pour la colorer. Le retourner afin que toute la peau soit dorée.

10 Débarrasser le pigeon côté chair sur une grille pour l'enfourner aussitôt pendant 4 minutes.

11 Après ce temps, sortir le pigeon du four et le laisser reposer pendant 5 minutes environ. Laisser le four allumé.

12 Avec un couteau scie, couper le feuilletage en tranches selon la largeur de l'emporte pièce.

13 Déposer la garniture et le pigeon sur une assiette et réchauffer le tout au four pendant 1 minute.

Étape 3

Dressage

1. Sortir la garniture et le pigeon du four.
2. Couper les tranches de feuilletage pour bien les ajuster à la longueur de l'emporte pièce.
3. Inciser au centre du pigeon et suivre l'os des deux côtés pour détacher les filets. Enlever le bas des côtes et les cartilages.
4. Réaliser la même opération de l'autre côté puis assaisonner de nouveau les filets de sel et de poivre.
5. Faire glisser la garniture sur une assiette de dressage et ôter l'emporte pièce.
6. Déposer les filets de pigeon à côté, puis poser le feuilletage côte à côte avec la garniture.