

Gibiers

Suprêmes de pigeon farcis aux morilles et ses cuisses grillées, risotto d'orge aux pointes d...


2h35

TEMPS TOTAL

1h20

PRÉPARATION

1h15

CUISSON

0

REPOS

789

CALORIES

 Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le pigeon

4 Pigeon

25 g Beurre

1 trait Huile de pépins de raisins

1 c. à soupe Thym

1 Gousse(s) d'ail

Ingrédients pour les morilles

200 g Morille

20 g Beurre

20 cl Bouillon de volaille

1 Echalote(s)

Ingrédients pour la garniture

16 Asperge(s) verte(s)

20 g Beurre

Étape 1

Préparation des pigeons et du jus

- 1 Désosser les pigeons pour séparer les cuisses et les suprêmes de la carcasse, les réserver au frais sur une assiette.
- 2 Concasser les carcasses avec une paire de ciseaux en prenant soin de retirer tous les abats et traces de sang qui auraient pu rester à l'intérieur.
- 3 Le sang et certains abats apportent de l'amertume en cuisant, c'est pour cela qu'il est important de les retirer.
- 4 Faire chauffer une grande casserole avec un filet d'huile de pépins de raisins.
- 5 Lorsque l'huile est fumante, faire revenir les carcasses. Puis ajouter de la fleur de thym et une gousse d'ail claquée en chemise.
- 6 "Claquée" veut dire qu'il faut juste taper dessus avec la paume de la main pour la fendre, "en chemise" signifie avec la peau.
- 7 Une fois colorée, ajouter le beurre et le faire mousser. Mouiller à hauteur avec de l'eau. laisser cuire à petite

- 8 ébullition en écumant régulièrement.
- 9 Penser à écumer régulièrement la surface pour enlever les impuretés qui se forment en début de cuisson sous forme de mousse.

Étape 2

Préparation et cuisson des morilles

- 1 Commencer par parer les pieds des morilles.
- 2 Les laver en les trempant rapidement dans plusieurs bains successifs d'eau légèrement tiède jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de dépôt de sable dans le fond des saladiers.
- 3 Les champignons sont composés à 90% d'eau. Ce sont donc des éponges naturelles. C'est pour cela que le passage dans l'eau doit être très bref.
- 4 Bien les égoutter et les sécher dans un linge.
- 5 Éplucher et ciseler l'échalote.
- 6 Mettre une poêle à chauffer avec le beurre.
- 7 Faire suer l'échalote dans le beurre moussant sans coloration, puis ajouter les morilles et faire revenir pendant 2 minutes.
- 8 Il est important de ne pas colorer les échalotes car elles apporteraient de l'amertume.
- 9 Ajouter un peu de bouillon de volaille jusqu'à mi-hauteur, laisser cuire pendant une dizaine de minutes à couvert.
- 10 Ajouter un peu de bouillon s'il s'évapore complètement pour que les morilles n'accrochent pas.
- 11 Pendant ce temps, éplucher et ciseler l'oignon qui va servir à la cuisson de l'orge, le réserver.
- 12 En fin de cuisson des morilles, les débarrasser dans un plat et les placer au réfrigérateur.

Étape 3

Préparation des asperges

- 1 Mettre une casserole d'eau salée à bouillir.
- 2 Préparer un saladier d'eau glacée.
- 3 Couper les asperges en enlevant la partie la plus dure, ne garder que les pointes.
- 4 Lorsque l'eau est en ébullition, blanchir les pointes d'asperges, les garder légèrement croquantes car elles subiront une deuxième cuisson.
- 5 Les égoutter à l'aide d'une écumoire et les plonger dans l'eau glacée pendant 30 secondes.
- 6 Le passage des légumes verts dans l'eau glacée permet de fixer la chlorophylle et de les garder bien verts.
- 7 Les égoutter sur une assiette avec du papier absorbant.

Étape 4

Démarrage de la cuisson de l'orge

- 1 Mettre une casserole à chauffer avec la moitié du beurre.
- Faire suer l'oignon ciselé dans le beurre moussant sans

1 **Sel**
1 **Poivre**
1 **Gros sel**

Ingrédient pour le risotto d'orge

280 g **Orge perlé**
40 g **Beurre**
1 g **Oignon(s)**
60 cl **Bouillon de volaille**
12 cl **Jus de veau**

Ingrédients pour la cuisson du pigeon et la finition de la sauce

2 trait **Huile de pépins de raisins**
1 **Sel**
10 g **Beurre**

- 2 Faire suer l'oignon émincé dans le beurre moussant sans coloration.
- 3 Attention à ne pas faire colorer l'oignon, car il apporterait de l'amertume à la cuisson.
- 4 Ajouter l'orge, le faire blondir avec les oignons sués, mouiller à hauteur avec le bouillon de volaille.
- 5 Couvrir et laisser cuire sur feu doux pendant une vingtaine de minutes.

Étape 5

Farcir les suprêmes

- 1 Sortir les morilles du réfrigérateur.
- 2 Choisir les quatre plus belles morilles, les réserver de côté pour le dressage, dans leur jus.
- 3 Prélever le reste des morilles, les hacher avec un couteau éminceur. Les débarrasser dans un saladier et rectifier l'assaisonnement.
- 4 Récupérer les suprêmes des pigeons.
- 5 Avec un couteau d'office, pratiquer une incision au niveau de l'aileron au centre du filet, répéter l'opération sur les autres filets.
- 6 Prendre une poche à douille, la remplir avec un peu de morilles hachées.
- 7 Farcir de morilles les filets en plaçant la poche à douille dans l'incision, les réserver au frais.

Étape 6

Fin de cuisson de l'orge

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Découvrir l'orge. Ajouter dedans le reste de beurre ainsi que le jus de veau, bien mélanger.
- 3 Ajouter également le reste de morilles hachées et rectifier l'assaisonnement.
- 4 Ajouter un peu de bouillon de volaille si nécessaire pour terminer la cuisson.
- 5 Réserver au chaud à couvert.

Étape 7

Décanner le jus de pigeon

- 1 Décanner le jus de pigeon avec une louche en le récupérant petit à petit sur la surface en penchant la casserole.
- 2 Le verser dans une nouvelle casserole sans le passer au chinois, le mettre à réduire sur feu vif.
- 3 Ne pas le passer au chinois pour garder un aspect rustique. Par contre il est important de le décanner, pour cela récupérer le liquide en laissant les impuretés qui se sont déposées au fond.

Étape 8

Poêlage des pigeons et des asperges

- 1 Mettre une poêle à chauffer avec un filet d'huile de pépin de raisins.
- 2 Prendre les cuisses des pigeons et les assaisonner de sel.
- 3 Lorsque l'huile est chaude, saisir les cuisses. Bien les faire dorer en commençant par le côté peau, puis les retourner.
- 4 Les débarrasser dans un plat et les enfourner.
- 5 Malgré leurs tailles, les cuisses nécessitent 8 à 10 minutes de cuisson en plus du fait de la présence des os.
- 6 Réchauffer les asperges. Pour cela, mettre une nouvelle poêle à chauffer avec le beurre.
- 7 Lorsqu'il est bien moussant, mettre les asperges à dorer tranquillement.
- 8 Remettre l'autre poêle à chauffer avec un filet d'huile de pépins de raisins.
- 9 Assaisonner de sel les suprêmes farcis, les faire dorer des deux côtés en commençant par le côté peau.
- 10 Les ajouter dans le plat avec les cuisses.

Étape 9

Finition du jus de pigeon

- 1 Une fois que le jus a réduit de moitié et qu'il commence à prendre une consistance légèrement nappante, le monter avec le beurre coupé en parcelles et rectifier l'assaisonnement.
- 2 Il faut très peu de beurre, il sert juste à donner de la brillance et un peu de texture à la sauce. Il va aussi fixer les arômes.
- 3 Ajouter dans le jus les morilles gardées entières, maintenir la sauce au chaud sans la faire bouillir.

Étape 10

Dressage

- 1 Dresser l'orge sur assiette en le moulant dans un cercle.
- 2 Déposer dessus les pointes d'asperges.
- 3 Poser les suprêmes et les cuisses. Saucer en veillant à disposer une morille sur chaque assiette.