

Gibiers

Pigeon aux girolles et au foie gras


3h

TEMPS TOTAL

1h

PRÉPARATION

2h

CUISSON

0

REPOS

727

CALORIES

Étape 1

Désossage des pigeons

- 1 Désosser les filets à l'aide d'un couteau de chef, garder les cuisses entières.
- 2 Couper les pigeons en deux, une moitié par convive.
- 3 Désosser l'aile du filet, retirer l'os du haut de cuisse.
- 4 Réserver les os pour la réalisation du jus de cuisson.

Étape 2

Préparation du jus de pigeon

- 1 Eplucher les carottes à l'aide d'un économe, les couper en morceaux grossiers à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Eplucher les oignons, l'ail et les échalotes à l'aide d'un couteau d'office. Couper les oignons et les échalotes en morceaux grossiers. Réserver l'ail entier.
- 3 Couper le céleri en morceaux grossiers à l'aide d'un couteau d'office.
- 4 Tailler la poitrine fumée en morceaux grossiers à l'aide d'un couteau éminceur.
- 5 Faire colorer les carcasses de pigeon et de canard dans un sautoir. Ajouter les carottes, le bouquet garni, les oignons, les échalotes, l'ail, le céleri, les baies et la

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le pigeon et le foie gras

2 Pigeon

320 g **Foie gras cru**

1 **Sel**

1 **Poivre**

20 ml **Beurre clarifié (ghee)**

Ingrédients pour le jus de pigeon

250 g **Carcasse de gibier**

80 g **Carotte(s)**

50 g **Oignon(s)**

40 g **Céleri-Branche**

10 **Gousse(s) d'ail**

25 g **Echalote(s)**

50 g **Poitrine de porc fumée**

1 **Bouquet garni**

1 **Baies de genièvre**

25 cl **Vin blanc**

1 **Sel**

1 **Poivre**

poitrine fumée. Laisser cuire pendant quelques minutes.

- 6 Verser le vin blanc pour déglacer les sucs de cuisson, gratter le fond du sautoir à l'aide d'une cuillère en bois.
- 7 Verser de l'eau à hauteur, laisser cuire pendant 2 heures à découvert.
- 8 Passer ensuite le tout dans un chinois placé au-dessus d'un saladier pour récupérer le jus.
- 9 Verser le jus dans une casserole, faire réduire de moitié sur feu vif.
- 10 Assaisonner avec du sel et du poivre, réserver au chaud.

Étape 3

Préparation de l'embeurrée

- 1 Eplucher les pommes de terre à l'aide d'un économe.
- 2 Faire cuire les pommes de terre et le chou-fleur dans un cuit-vapeur.
- 3 Egoutter les pommes de terre et le chou-fleur dans une passoire, les débarrasser dans un saladier.
- 4 Ajouter le beurre et du lait dans le saladier. Mélanger à l'aide d'une fourchette jusqu'à obtention d'une purée bien lisse.
- 5 Réserver au chaud.

Étape 4

Préparation des girolles

- 1 Laver les girolles plusieurs fois à l'eau claire, les égoutter dans une passoire.
- 2 Porter une casserole d'eau à ébullition. Plonger les girolles, les laisser cuire pendant 30 secondes après la reprise de l'ébullition.
- 3 A l'aide d'une écumoire, les débarrasser sur une assiette recouverte de papier absorbant.
- 4 Faire chauffer une poêle avec du beurre.
- 5 Poêler les girolles quand le beurre devient mousseux, les laisser cuire pendant quelques minutes.
- 6 Réserver au chaud.

Étape 5

Préparation de la laitue braisée

- 1 Laver les feuilles de laitue à l'eau claire, les essorer dans une essoreuse à salade.
- 2 Faire chauffer une poêle avec du beurre, déposer les feuilles de laitue pour les faire suer pendant quelques minutes.
- 3 Saler et poivrer, réserver.

Étape 6

Réalisation de la salade de coriandre

- 1 Effeuilier et laver la coriandre. La débarrasser dans un saladier.

Ingrédients pour l'embeurrée

160 g **Pomme(s) de terre**
80 g **Chou(x)-fleur(s)**
15 g **Beurre**
2 cl **Lait demi-écrémé**

Ingrédients pour les girolles

80 g **Girolle(s)**
10 g **Beurre**

Ingrédients pour la laitue braisée

4 feuille(s) **Laitue(s)**
10 g **Beurre**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour la salade de coriandre

0.5 botte(s) **Coriandre**
1 c. à soupe **Huile de noix**
1 **Sel**
1 **Poivre**

- 2 Verser de l'huile de noix, assaisonner avec du sel et du poivre.
- 3 Mélanger à l'aide d'une cuillère à soupe, réserver.

Étape 7

Cuisson du pigeon et du foie gras

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Faire chauffer une poêle avec du beurre clarifié. Assaisonner les pigeons de sel et de poivre, les faire colorer côté peau.
- 3 Débarrasser les pigeons sur une plaque de four, enfourner pendant 6 minutes.
- 4 Faire chauffer une autre poêle sans matière grasse, faire cuire le foie gras sur chaque face jusqu'à coloration.
- 5 Saler et poivrer le foie gras, réserver au chaud.

Étape 8

Dressage

- 1 Couper le foie gras en tranches. Dresser les morceaux de pigeon et les tranches de foie gras dans des assiettes en face à face.
- 2 Déposer une quenelle d'embeurrée à l'aide de deux cuillères à soupe.
- 3 Napper l'assiette de jus de pigeon à l'aide d'une cuillère à soupe, déposer une feuille de laitue entre le pigeon et le foie gras.
- 4 Dresser des girolles tout autour de la viande, décorer avec de la salade de coriandre et servir.