

Gibiers

Pigeon et purée de petits pois


35 min 10 min 25 min
0
525

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

Étape 1

Préparation du pigeon et de la purée de petits pois

- 1 Mettre l'eau salée dans une casserole. Ajouter un carré de bouillon de volaille et une branche de thym citron. Amener à ébullition.
- 2 Porter le bouillon à léger frémissement, entre 90 et 100 °C.
- 3 Plonger le pigeon dans le bouillon frémissant. Le cuire dans le bouillon pendant approximativement 10 minutes pour lui donner de la tendreté.
- 4 Mettre de l'eau bien salée à bouillir.
- 5 Plonger les petits pois dans leurs cosse dans l'eau bouillante salée, laisser cuire pendant 2-3 minutes. L'eau salée va fixer la chlorophylle.
- 6 Une fois les petits pois cuits, les passer au chinois et les plonger dans un saladier d'eau glacée. Les écosser dans un autre saladier.
- 7 Au bout des 10 minutes, sortir le pigeon de la casserole et le laisser s'égoutter au fond d'une poêle. Laisser le bouillon réduire sur feu doux.
- 8 Égoutter les petits pois pour enlever toute l'eau.
- 9 Ajouter la coriandre.

Réduire les petits pois en purée à l'aide d'un mixeur

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le pigeon

4 Pigeon

1 cube(s) **Bouillon cube de volaille déshydraté**
1 Brin(s) **Thym**
2 litre(s) **Eau**
80 g **Beurre**

Ingrédients pour les petits pois

800 g **Petits pois**
1 **Sel**
40 g **Beurre**
2 litre(s) **Eau**
1 **Coriandre**

Ingrédients pour le dressage

1 **Fleur(s) alimentaire(s)**
30 g **Noisette(s) entière(s)**
1 **Sel**

- 10 Réchauffer les petits pois en purée à l'aide d'un mixeur plongeant.
- 11 Tourner le saladier afin de bien mixer les petits pois et d'obtenir une texture lisse.
- 12 Ajouter du beurre demi-sel dans la purée, mixer. Une fois le beurre ajouté, mettre la purée pendant quelques secondes au micro-ondes pour la lisser.
- 13 Saler légèrement la purée de petits pois. Réserver.

Étape 2

Cuisson du pigeon

- 1 Retirer le pigeon de la poêle et, dans cette poêle, mettre du beurre demi-sel.
- 2 Mettre la poêle à chauffer sur feu très vif.
- 3 Une fois la poêle chaude, mettre le pigeon à cuire pendant environ 10 minutes.
- 4 Arroser le pigeon régulièrement de façon à ce qu'il reste tendre.
- 5 Prendre le pigeon et le mettre sur la planche à découper.
- 6 Vider les matières grasses qui restent dans la poêle. Puis déglacer la poêle avec le bouillon de volaille.
- 7 Pour obtenir une sauce peu grasse ayant du goût, vider les matières grasses issues de la cuisson et récupérer les sucs de la volaille présents dans la poêle.

Étape 3

Le dressage

- 1 Découper les suprêmes situés sur la partie supérieure du pigeon. C'est la plus tendre et la plus parfumée.
- 2 Réchauffer la purée de petits pois. La placer dans une poche à douille, sans douille. Couper l'extrémité de la poche.
- 3 Dresser un trait de purée de petits pois dans l'assiette.
- 4 Disposer les deux morceaux de pigeon de manière élégante.
- 5 Ajouter un petit peu de fleur de bleuet pour le parfum et la couleur.
- 6 Concasser quelques noisettes pour apporter un peu de croquant.
- 7 Saler le pigeon avec du sel d'Himalaya rose qui est sans sodium ; il a le goût du sel sans son agressivité.
- 8 Passer le jus de cuisson de la volaille au chinois pour retirer les parties de beurre qui ont brûlé lors de la réduction.
- 9 Verser un peu de réduction de volaille sur la préparation.
- 10 Garder le reste du pigeon. Le rôtir au four pour le déguster le lendemain.