

Poitrine de pigeon rôtie aux mirabelles, la cuisse en ballotine Sauce à la bière



Ingrédients pour 6 personnes : 3 pigeons, beurre, huile, assaisonnement

Pour la sauce : Les os des carcasses de pigeon, 50g de fond de veau en poudre, 1 verre de vin rouge, 1 petite canette de bière brune, 1 trait d'Arôme Patrel

Pour la farce : 50g de blanc de volaille, 30g de pâte à chou, 1 blanc d'œuf, 30g de crème, 50g de foie gras, 3 figues séchées, le foie des pigeons, assaisonnement et crêpine

Ou : 100g de farce de veau hachée, 1 œuf, 1dl de crème, 50g de pain de mie, 3 figues, 50g de foie gras, le foie des pigeons

Les potimarrons : La moitié d'un tout petit potimarron, sel, sucre, beurre.

Pour le coulis de mirabelle :

100g de mirabelles dénoyautées, 1 gros trait de vinaigre balsamique blanc, 1 cuillère de sucre

Pour la garniture : 18 mirabelles, beurre, sucre, 1 trait de vinaigre balsamique blanc

Les pigeons : Couper les pattes, le cou et les ailerons des pigeons. Ne conserver que les ailerons pour la sauce. Lever les cuisses. Désosser le haut de cuisse. Séparer les poitrines toujours sur leur coffre, de l'arrière du pigeon. Jeter l'arrière et conserver les 2 suprêmes ensemble sur leur coffre. Réserver le foie.

La sauce : Cuire les carcasses de pigeon dans 1 l d'eau pendant ½ heure.

Ajouter le fond en poudre, la bière, le vin rouge, l'Arôme Patrel et cuire ½ heure jusqu'à obtenir une sauce sirupeuse. Filtrer et rectifier l'assaisonnement. Réserver au chaud.

Les cuisses en ballotines : Faire une farce fine en mixant le blanc de volaille assaisonné, la pâte à chou, l'œuf et la crème. Ajouter les figues, le foie gras et le foie de pigeon coupés en dés.

Ou

Mélanger la farce de veau avec l'œuf, la crème et le pain de mie. Ajouter les figues, le foie gras et les foies de pigeon coupés en dés.

Placer une boule de farce dans la cuisse et envelopper de crêpine pour former 6 jambonnette.

Cuire au four 10mn jusqu'à obtenir une belle coloration.

Les glacer avec un peu de sauce. Réserver au chaud.

Les potimarrons : Couper le ½ potimarron en 3 quartiers puis chaque quartier en 2. Arrondir la base pour obtenir 6 jolies « gouttes ». Les cuire au four dans un plat à gratin avec un peu d'eau, beurre, sel et sucre jusqu'à ce qu'ils soient fondants

La garniture : Dénoyauter les mirabelles. Les cuire quelques minutes dans un peu de beurre, sucre et un trait de vinaigre balsamique blanc.

Le coulis de mirabelle :

Cuire 2mn les mirabelles avec le sucre et le vinaigre balsamique blanc. Mixer finement et réserver en pipette.

Finition : Cuire les coffres de pigeon 13 mn au four à 189° avec un peu d'huile de beurre et sel en les arrosant régulièrement. Laisser reposer 5mn avant de lever les suprêmes. Finir en les glaçant avec un peu de sauce.

Dressage : A l'aide de la pipette, dresser un cordon de coulis de mirabelle sur le bord de 6 assiettes plates. Poser au centre le potimarron puis dessus le suprême de pigeon et la cuisse. Répartir autour les mirabelles. Napper de sauce.