

#Le pigeon :

#Le filet rôti,

la cuisse farcie et confite au foie gras
tartine croustillante d'abats,
mousseline de betterave,
jus corsé



Durée : 1h30



Difficulté : moyenne



Portions : 10

Ingédients

5 pigeons
150 g de foie gras mi-cuit
2 tranches de pain de mie
50 g de carotte
50 g d'oignon
1 branche de thym
300 g de porto
50 g de cognac
50 g d'échalote
500 g de betteraves rouges
1 pomme Granny-Smith
1 betterave chiogga
100 g beurre
20 g d'huile



DÉCOUVREZ LES RECETTES
FAITES MAISON DU CHEF
RÔDOLPHE REGNAULD
EN SCANNANT LE QR CODE

Préparation

- 1 Flamber et vider les pigeons, lever les cuisses. Désosser et farcir les cuisses de foie gras et le mettre à confire à 90° C 90 minutes. Récupérer les foies et les cœurs et les réserver au frais. Concasser les carcasses et lancer le jus.
- 2 Mettre en cuisson la mirepoix de betterave rouge pour la purée, mixer avec le beurre, sel, poivre et sucre. Éplucher et cuire les carottes à l'anglaise.
- 3 Mettre les coffres de pigeon en cuisson à la poêle et colorer les 2 filets puis rôti 4/5 mn à 180° C et laisser reposer. Tailler les tartines de pain de mie et les passer au beurre. Suer l'échalote et saisir les abats. Les flamber, les mixer et réserver. Masquer la tartine avec la farce d'abats.
- 4 Mixer la purée de betterave et la garder au chaud. Lever les suprêmes de pigeon et parer les cuisses. Maintenir au chaud. Tailler la julienne de pomme granny-smith, les rondelles de betterave chiogga, Filtrer le jus et l'incorporer et réduire, filtrer à nouveau et monter au beurre.

Dressage

Mettre une grosse cuillère de purée de betterave et la « splacher ». Poser le filet de pigeon, puis la cuisse confite. Décorer avec des tranches de betterave chiogga crues et servir le jus.