

PIGEON ROTI, SAUCE VENAISON CHOCOLATEE, MOUSSELINE DE CHOUX ROUGE

Ingrédients pour 2 personnes :

2 Pigeons
2 échalotes
25 g beurre
10 cl de griottines
25 cl de vin rouge
Le jus de pigeon
1 c. à soupe de cacao brut
2 c. à soupe de sauce soja

Garnitures :

¼ chou rouge - 1 oignon rouge - 4 cerfeuil tubéreux – 2 panais – 1 carotte jaune –
1 carotte violette
100 g de châtaignes cuites - ½ gousse d'ail
1 c. à soupe de sucre muscovado - Sucre cassonade
5 cl de vin rouge - 5 cl de vinaigre de vin ou balsamique
Huile d'olive - ¼ l crème liquide - Sel, poivre

*_*_*_*_*_*_*_*

- Préparer le pigeon (voir vidéo), concasser la carcasse et réaliser un jus – cuire 2 minutes puis filtrer
- Réaliser la purée de chou rouge avec l'oignon, le chou rouge émincé, le sucre, le vin et le vinaigre – cuire à couvert doucement pendant une bonne heure, puis la mixer
- Confectionner la mousseline avec un des panais et les cerfeuil tubéreux : cuire 25 minutes à petit feu, puis mixer et ajouter la crème liquide – vérifier l'assaisonnement et rectifier
- Cuire les deux carottes et le second panais (voir vidéo), puis réserver au chaud l'ensemble des garnitures.
- Confectionner la sauce venaison : émincer les échalotes, les colorer au beurre, déglacer avec le jus de griotte et les griottes, puis réduire, ajouter le vin rouge, réduire de moitié puis verser le jus de pigeon – cuire 15 à 20 minutes – enfin filtrer, ajouter le cacao et vérifier l'assaisonnement.
- Rôtir les coffres de pigeon et les cuisses.
- Terminer la cuisson au four 10 minutes à 180 °
- Pour finir, dresser le pigeon et ses garnitures, puis la sauce (voir vidéo)