

PIGEONS RÔTIS AUX ÉPICES « TAJINE » NAVETS AU JUS, POLENTA CRÈMEUSE AUX CHAMPIGNONS

Recette de Laurent Saudeau

CHEF DU RESTAURANT LE MANOIR DE LA BOULAIE - HAUTE GOULAINÉ

Ingrédients :

- 4 pigeonneaux de 350 g pièce
- 4 petits navets « boule d'or »
- 100 g de semoule polenta
- 500 g de bouillon de volaille
- 50 g de mascarpone
- 20 g de parmesan
- 200 g de champignons de saison
- 100 g de gorge de porc
- Crépine de porc
- Épices « tajine » : garam massala, ras el hanout, paprika

Préparation :

FARCE DU PIGEONNEAU :

Vider et flamber les pigeonneaux sous la flamme. Passer au hachoir cœur, foie et gorge de porc. Assaisonner de sel fin et épices « tajine ». Lever les filets et les cuisses de pigeon. Recouvrir chaque filet de farce puis les envelopper individuellement dans la crépine et réserver au frais. Couvrir les cuisses de sel marin pendant 2 heures. Rincer sous l'eau et éponger sur un linge. Cuire les cuisses recouvertes de graisse de canard pendant 2 heures à petite ébullition. Confection du jus avec les carcasses.

LA POLENTA :

Faire bouillir le bouillon de volaille et verser en pluie fine la semoule de polenta, cuire 3 à 4 minutes. Ajouter mascarpone et parmesan râpé. Assaisonner. Verser dans un moule et réserver au frais.

LES NAVETS :

Cuire les navets épluchés avec bouillon de volaille, beurre et épices « tajine ». Rôtir les filets de pigeon avec huile et beurre dans un sautoir puis les mettre au four pendant 12 minutes à 180°C.

DRESSAGE :

Couper le filet de pigeon en deux. Dresser au milieu de l'assiette avec les navets et la polenta. Ajouter la cuisse confite.

15



Muscadet SUGGÉRÉ :

Muscadet Sèvre et Maine Château Thébaud 2009.

Issu d'un élevage prolongé et d'un terroir granitique atypique, ce vin, au millésime solaire, donne une impression de puissance maîtrisée comme ce pigeon aux parfums épicés et racinaires.

16