



## LA RECETTE DE LA CHEFFE CLÉMENTINE COUSSAU

### *Filet de pigeonneau rôti à l'os, les cuisses laquées au jus, petits pois et girolles*

#### POUR 4 PERSONNES

##### VIANDE ET SAUCE

4 pigeons plumés et vidés de 500gr chacun

35cl d'huile d'arachide

2 branches de persil

2 oignons, 2 échalotes

2 carottes, thym, laurier

1½L de vin rouge tannique type madiran

##### GARNITURES

100 gr de beurre

250 gr de petits pois

250 gr de carottes

1 laitue

300 gr de girolles

#### RÉALISATION

- Couper les ailerons à 1cm du coffre. Tirer la peau du cou du pigeon afin de dégager le jabot. Couper les griffes. Déjoindre les cuisses de la carcasse puis couper. Mettre le pigeon sur le flan puis couper dans la diagonale sous le coffre (magret). Laisser les filets sur le coffre et enlever le bréchet. Retirer les poumons de la carcasse puis couper en morceaux.
- Faire revenir les carcasses dans un sautoir à l'huile et au beurre. Saler et singer légèrement.
- Ajouter la garniture aromatique et le vin rouge préalablement flambé.
- Laisser cuire au four à 200° et à couvert pendant 2 heures et réduire la sauce. Passer celle-ci au chinois fin.
- Ecosser les petits pois, et les partager en 2 s'ils ne sont pas assez fins, les blanchir 1 mn dans de l'eau bouillante salée. Rafraîchir aussitôt dans de l'eau glacée pour fixer la couleur.
- Gratter les girolles au couteau puis les blanchir 15 secondes dans une eau bouillante puis les rafraîchir dans une eau glacée.
- Couper une carotte et un demi oignon en brunoise fine.
- Ciseler la laitue finement.
- Faire revenir la laitue, les carottes et les oignons dans le beurre pendant 5 à 6 minutes.
- Ajouter les petits pois, remuer le tout pour bien lier, rectifier l'assaisonnement.
- Dans une poêle avec un peu d'huile faire sauter les girolles fin de cuisson, assaisonner avec échalote, ciboulette et persil ciselé.
- Rôtir les coffres et les cuisses 3min à 200°C, les arroser puis 2min de plus pour une cuisson saignante (compter 3min de plus pour à point). Désosser les filets de pigeon, réchauffer 2min au four avant de servir.
- Dresser harmonieusement les filets de pigeon émincés, les cuisses les petits pois et les girolles.
- Servir la sauce en saucière.