Suprême de pigeonneaux à la chicorée jardinière de légumes

14/05/2013 à 12h24

Par Pr Jean-Michel Lecerf

Temps de préparation : 1h

Temps de cuisson : 30 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 4 pigeonneaux
- 80 g de carottes
- 80 g de navets
- 80 g de petits pois
- 80 g de brocolis
- 80 g de radis
- 80 g d'asperges
- 100 g de pommes de terre variété Vitelotte
- 50 g de morilles

Pour le jus :

- 1 carotte
- 1 oignon
- 1 tête d'ail
- 1 vert de poireau
- 1 branche de céleri
- ½ fenouil
- ½ litre de vin rouge
- ½ litre de vin blanc
- 1 trait de chicorée liquide
- sel, poivre, huile d'olive

Préparation :

- Faites cuire dans l'eau bouillante salée les légumes de la jardinière séparément pendant 15 à 20 minutes ;
- Demandez à votre boucher de vider les pigeons et de séparer les suprêmes et les cuisses ;
- La veille, réalisez le jus en faisant dorer la garniture dans l'huile d'olive. Faites dorer ensuite les carcasses concassées des pigeons (demandez au boucher de couper la carcasse en morceaux pour mieux extraire les sucs). Mouillez le vin blanc et le vin rouge. Laissez mijoter à petit feu pendant une heure. Filtrez et mettez au frais. On dégraissera ainsi la partie figée en surface ;
- Saisissez à la poêle les suprêmes et les cuisses dans l'huile d'olive, et terminez la cuisson au four à 200°C pendant 10 minutes . Salez, poivrez. Gardez au chaud dans un papier d'aluminium ;
- Pendant ce temps, faites griller les cuisses. Dans la même poêle on sautera 2 minutes les morilles et on déglacera avec le jus de pigeon jusqu'à obtention d'un jus sirupeux ;
- A la fin, ajoutez un trait de chicorée. On utilisera ce jus pour réchauffer la jardinière au four à micro-ondes ;
- Disposez au centre la jardinière, posez au-dessus le pigeon et les morilles, et la sauce autour.