



**PIGEONNEAUX DE PORNIC,
Filet cuit rosé, cuisse confite et abatis en crapaudine,
Royale d'artichauts, giroles juste tombées et jus pur**

Ingrédients pour 8 personnes

Pigeonneaux

4 pigeonneaux de Pornic (4 x 450 gr)

Royale d'artichauts

400 gr de fonds d'artichauts cuits

220 gr de crème liquide

2 œufs entiers

Pm Sel, poivre

Giroles

200 gr de giroles bouton

40 gr d'échalote ciselée

50 gr de beurre

8 cl de vin blanc

Crapaudines

180 gr de foie et cœurs de pigeonneaux

180 gr de cuisses de volaille

80 gr de mie de pain

80 gr de lard gras demi-sel

1 jaune d'œuf



1 cl de cognac

5 gr d'ail

40 gr d'échalote

60 gr d'abricots secs

200 gr de crépine

Pressé de céleri

150 gr de céleri rave

150 gr de pomme de terre Bintje

10 cl de lait entier

Pm sel et poivre

Préparation

Pour les pigeonneaux

Lever les cuisses, puis conserver les filets sur le bateau du pigeonneau. Conserver les abats et les carcasses.

Cuire les 8 cuisses dans un court bouillon de volaille pendant 1 heure environ. Une fois cuites, les égoutter et filtrer le jus.

Réserver.

Colorer les bateaux : c'est-à-dire, laisser les filets du pigeonneau sur l'os pour que la cuisson soit juste rosée à l'os. Colorer donc ces filets dans une poêle avec du beurre de chaque côté. Saler et poivrer. Cuite au four 6 minutes à 175°C. Réserver à température.

Pour la royale d'artichauts

Passer tous les ingrédients au blender puis couler dans des moules en silicone creux. Faire cuire à 85°C pendant 30 minutes.

Pour les giroles

Faire suer les échalotes avec le beurre sans coloration. Ajouter les giroles poêles. Déglacer avec le vin blanc et réduire. Saler, poivre, réserver.

Pour les crapaudines

Couper en petits cubes les foies et les cœurs. Ajouter la mie de pain coupée en morceaux, les cuisses et le lard gras haché grossièrement. Mélanger avec le reste des ingrédients, sauf la crépine. Réaliser 8 crapaudines avec la crépine. Les faire colorer de chaque côté avec du beurre et de l'huile d'arachide dans une poêle. Finir la cuisson au four à 150°C pendant 12 minutes et réserver.

Pressé de céleri

Couper en gros cubes le céleri et les pommes de terre. Mettre tous les ingrédients dans une casserole, et cuire 40 minutes. Passer le tout au moulin à légumes, vérifier l'assaisonnement et maintenir au chaud.

Dressage

Remettre tous les ingrédients à température.

Tailler proprement les filets des pigeonneaux et disposer le tout sur les assiettes bien chaudes.

Pour un accord met & vin : Pessac Léognan, Château de France 2008



Chef Jacques BARNACHON
L'Étang du Moulin
5 chemin de l'Étang du Moulin
25210 Bonnétable