

# Max & VÉNUS

## Pigeon à l'oriental

### Ingrédients pour 2 personnes

- 2 pigeons d'Anjou
- 30 gr de raisins de Corinthe
- 150 gr de semoule cuite
- 1 échalote émincée
- 1 gousse d'ail émincée
- 1 mini chou-fleur vert
- 1 mini chou-fleur mauve
- 1 mini chou-fleur jaune
- 20 gr de beurre
- 30 gr de farine
- 2 œufs
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre
- Piment d'Espelette
- Epices ras el-hanout
- Chapelure Panko
- Piment d'Espelette

### Pour la farce fine

- 1 blanc de poulet
- 1/2 œuf battu
- 10 cl de crème liquide

### Pour le bouillon de pigeon

- Les carcasses de pigeons
- 30 gr de beurre
- 3 gousses d'ail
- 1 oignon blanc
- 1 carotte
- 1 branche de céleri vert
- 1 bouquet garni
- 2 blancs d'oeufs

### **La préparation**

1. Prélevez les filets et les cuisses des pigeons avec la peau. Désossez les cuisses et réservez ;
2. Pour le bouillon, nettoyez bien les carcasses de toute la chair et de l'intérieur et coupez-les en morceaux réguliers ;
3. Coupez la carotte, l'oignon, le céleri en morceaux et éplucher les gousses d'ail ;
4. Dans une grande casserole beurrée, faites revenir les carcasses, ajoutez les légumes, l'ail et le bouquet garni. Mouillez à hauteur et laissez tirer pendant 1 heure. Passez ensuite le bouillon au chinois et gardez au chaud ;
5. Pour clarifier le bouillon, battez légèrement les blancs d'œufs, incorporez-les au bouillon. Mélangez et lorsque les blancs remontent en surface entraînant avec eux les impuretés, écumez-. Réservez le bouillon après avoir ajouté ½ c à c de ras el-hanout ;

6. Assaisonnez de sel, poivre et ras el-hanout les deux faces des filets et saisissez-les côté peau à l'huile d'olive bien chaude. Lorsque la peau des filets est très croustillante, détournez-les 30 secondes. Otez-les de la poêle et laissez-les reposer 1 heure. Réservez l'huile de cuisson ;
7. Faites tremper les raisins de l'eau pour les faire gonfler ;
8. Réalisez la farce fine en mixant le blanc de poulet cru avec l'œuf et la crème. Salez, poivrez, déposez dans une poche à douille et farcissez-en les cuisses de pigeon préalablement assaisonnées. Recouvrez la farce avec la peau et enroulez-les de film alimentaire et scellez bien. Plongez-les dans de l'eau bouillante pendant 15 minutes ;
9. Faites suer l'échalote et l'ail émincé dans l'huile de cuisson des filets ;
10. Otez et réservez 4 petites sommités de chaque chou et râpez le reste dans un saladier. Assaisonnez de piment d'Espelette et mouillez à hauteur avec le bouillon. Lorsque le chou a absorbé une partie du bouillon, ajoutez la semoule cuite, les raisins égouttés, le mélange échalote/ail et deux noisettes de beurre pour lustrer ;
11. Enlevez le film alimentaire des cuisses. Passez-les dans la farine, l'œuf battu et la farine panko et passez-les à la friture ;
12. Réchauffez les filets de pigeon côté peau dans de l'huile.

### **Le dressage**

1. Dressez dans un emporte-pièce le mélange choux/semoule et déposez un filet par-dessus ;
2. Ajoutez une cuisse, quelques sommités de chou et terminez en servant du bouillon.

**Bon appétit**

