

FILET DE PIGEON ROTI ET SA CUISSE EN PASTILLA



Ingrédients : (pour 6 personnes)

3 pigeons désossés
(demander les carcasses)

Fond : 2 dl de vin blanc
1 petit oignon
2 gousses d'ail
1 tomate
30 gr de carotte
30 gr de céleri
1 feuille de laurier
2 cm de gingembre frais

Pastilla :

100 gr d'oignons
1/2 sachet de safran
1 haut de cuisse de poulet
désossé, sans peau
1 œuf
sucre
cannelle
gingembre en poudre
1 bouquet de persil
1 bouquet de coriandre
5 abricots secs
beurre
3 feuilles de brick

Accompagnement :

3 figues fraîches
beurre
sucre

Mise en place :

LA VEILLE

Fond : vider et concasser les carcasses de pigeon, saler légèrement et les faire suer jusqu'à que les sucs attachent et brunissent. Jeter l'excédent de gras. Ajouter la mirepoix coupée en dés (carotte, tomate, céleri, oignon, ail et gingembre en lamelles et la feuille de laurier). Faites suer encore quelques instants. Déglacer au vin blanc puis mouiller à l'eau. Laisser mijoter tranquillement 1h. Passer au chinois et mettre au frais (pour dégraisser).

Masse à pastilla : faites suer les oignons hachés avec un peu d'huile, ajouter 1 c. à café de gingembre en poudre, le 1/2 paquet de safran. Mouiller à niveau avec de l'eau. Saler légèrement. Faites cuire doucement les cuisses de pigeon sans peau et le poulet. Compter environ 1 heure de cuisson.

Retirer la viande et l'effiloche.

Faites réduire presque à sec le fond d'oignon avec 2 c. à soupe de sucre, une petite cuillère à café de cannelle et une pincée de sel.

Retirer du feu et ajouter l'œuf en remuant vivement. Remettre sur le feu et laisser prendre légèrement (comme des œufs brouillés). Ajouter le persil et la coriandre ciselés, la chair des cuisses et les abricots secs émincés en fine julienne. Vérifier l'assaisonnement. On doit obtenir une masse aigre-douce. Mettre au frais.

LE JOUR MEME

Sauce : dégraisser le fond et mettre dans une casserole. Réchauffer et réduire selon nécessité. Lier légèrement à la fécule, ajouter 30 gr de beurre ou de l'huile d'olive. Emulsionner au bamix.

Filets de pigeon :

Saler et poivrer puis les rôtir 6 minutes à feu vif. Mettre dans un plat réfractaire.

Pastilla :

Couper les feuilles de brick en 3 bandes. Répartir une grosse cuillère de farce et fermer comme un samosa. Déposer sur du papier cuisson et laisser au frais.

Figues :

Couper les figues en quartiers selon grosseur. Les déposer dans un plat à gratin. Mettre une noix de beurre sur chaque et une petite cuillère de sucre ou miel.

FINITIONS MINUTES

Mettre les pastilla et les figues au four chaud à 200°. Au bout de 5 minutes ajouter les filets de pigeon. Sortir le tout au bout de 10 minutes. Laisser tirer les filets de pigeon quelques minutes pendant ce temps commencer de dresser les assiettes. Terminer par le filet et la sauce réchauffée.

Remarque : quand ce n'est plus la saison des figues fraîches, faites cuire des figues sèches avec du vin rouge, du sucre et de la cannelle.