

Salmis de pigeon ramier

PRÉPARATION : 35 MIN - MARINADE : 1 H - CUISSON : 25 MIN

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

2 gros pigeons ramiers ou palombes (prêt à cuire) ■ 80 g de foies de volaille ■ QS de sel, poivre du moulin, beurre, grains de poivre, persil ciselé, toasts de pain de mie (de 8 x 1 cm) ■ 50 g de beurre en pommade ■ 4 échalotes ciselées ■ 1 gousse d'ail écrasée ■ 1 carotte en brunoise ■ 2 cuillères à soupe de Cognac ■ 300 g de vin rouge corsé ■ 200 g de fond de gibier (Page 189) ■ 200 g de champignons (au choix)

PRÉPARATION

Marinade

Mariner les foies de volaille avec un trait de Cognac pendant 1 heure environ au réfrigérateur.

Cuisson

Assaisonner les pigeons ramiers, les badigeonner avec le beurre en pommade et les rôtir dans un four à 180 °C (th. 6) pendant 8 minutes environ ; les tenir saignants. Lever les cuisses et les poitrines, retirer la peau puis les réserver au chaud, entre deux assiettes creuses.

Sauce salmis

Concasser les carcasses des pigeons, les faire revenir dans un sautoir avec les échalotes ciselées, la gousse d'ail écrasée et la carotte en brunoise. Ajouter des grains de poivre concassés, flamber avec le Cognac, mouiller avec le vin rouge et réduire aux 2/3. Ajouter le fond de gibier, cuire le tout pendant 15 minutes environ puis passer au chinois en foulant (écrasant). Réduire d'un tiers en dépouillant (enlever la fine pellicule qui se forme à la surface), monter au beurre, rectifier l'assaisonnement.

Toasts aux foies de volaille

Sauter vivement au beurre les foies de volaille marinés, assaisonner, ajouter du persil ciselé et mixer. Étaler cette préparation sur des toasts de pain de mie (de 8 x 1 cm).

Finition

Sauter les champignons au beurre, assaisonner.

Dressage

Verser la sauce salmis chaude sur les morceaux de pigeons. Servir avec les champignons sautés au beurre et accompagner avec les toasts aux foies de volaille.

