

## Cuisses de pigeon ramier à la vanille

PRÉPARATION : 45 MIN - CUISSON : 8 MIN

### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

8 cuisses de pigeons ramiers (ou palombes) ■ QS de sel, poivre du moulin, beurre, salade de jeunes pousses, chips de betterave (Page 128) ■ 1 fève Tonka ■ 5 gousses de vanille (4 + 1) ■ 2 échalotes émincées ■ 100 g de vin blanc ■ 200 g de fond de pigeon

### PRÉPARATION

#### Procédé

Désosser les cuisses de pigeons ramiers, les assaisonner sel, poivre et fève Tonka. Poser une demi-gousse de vanille au centre de chacune d'elles et rouler le tout. Ficeler, assaisonner.

#### Cuisson

Saisir les roulades de cuisses de pigeons au beurre pour les colorer. Finir la cuisson dans un four à 160 °C (th. 5) pendant 6 minutes environ. Dès la sortie du four, envelopper les roulades dans une feuille de papier aluminium et les laisser reposer dans le four éteint pendant 5 à 6 minutes.

#### Sauce

Suer les échalotes émincées avec la gousse de vanille restante concassée et de la fève Tonka râpée, déglacer avec le vin blanc et laisser réduire. Mouiller avec le fond de pigeon, réduire aux 3/4. Monter au beurre, passer et rectifier l'assaisonnement.

#### Dressage

Déficeler deux roulades de cuisses de pigeon, les dresser dans une assiette avec la sauce. Accompagner d'une salade de jeunes pousses et de chips de betterave.

#### « Curiosité »

Fèves Tonka : originaire d'Amérique du Sud, de la vallée du Caura au Venezuela, cette graine aromatique est reconnaissable à son odeur de vanille et de foin coupé. On la cultive en Colombie, en Guyane et à La Trinité.

