

# Pigeon ramier aux épices et sa tatin de racines

PRÉPARATION : 1 H 45 - MARINADE : 1 H - CUISSON : 1 H 37 (1 HEURE 30 + 7 MINUTES)

## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

2 pigeons ramiers (ou palombes) ■ 2 cuillères à soupes de miel liquide ■ QS de quatre-épices, sel, poivre du moulin, beurre  
■ 1 oignon ciselé ■ 1 carotte en mirepoix ■ 10 g de concentré de tomate ■ 100 g de vin rouge  
■ 4 disques de pâte feuilletée de 12 cm de diamètre  
Légumes racines : 3 panais ■ 2 rutabagas ■ 4 cerfeuils tubéreux

## PRÉPARATION

Vider les pigeons ramiers puis les désosser en laissant atténir les cuisses aux suprêmes et les assaisonner ; concasser les carcasses. Badigeonner les pigeons avec le miel, saupoudrer du quatre-épices et laisser mariner ainsi au réfrigérateur pendant 1 heure environ.

## Sauce

Faire revenir l'oignon ciselé et la carotte en mirepoix au beurre, ajouter les carcasses des pigeons, le concentré de tomate puis déglacer au vin rouge. Mouiller avec de l'eau jusqu'à hauteur, cuire à frémissement pendant 1 heure 30 environ. Passer, réduire jusqu'à l'obtention d'une consistance sirupeuse, monter au beurre, rectifier l'assaisonnement.

## Tatin de racines

Peler, couper les légumes racines en rondelles ou en morceaux, les étuver au beurre avec un peu d'eau, sel et poivre du moulin, à couvert d'un disque de papier sulfurisé, jusqu'à l'évaporation totale du liquide. Laisser refroidir. Dans un cercle de 12 cm de diamètre et de 2 cm de hauteur posé sur un papier sulfurisé, disposer les légumes racines, poser dessus un disque de pâte feuilletée et cuire dans un four à 180 °C (th. 6) pendant 15 minutes environ.

## Cuisson

Dans un sautoir, saisir au beurre les pigeons sur les deux faces, finir la cuisson dans un four à 180 °C (th. 6) pendant 7 minutes environ. Les obtenir rosés à cœur.

## Dressage

Dans une assiette, retourner et décercler une tatin de racines, poser dessus un demi-pigeon ramier et napper de sauce.

## « Curiosité »

Légumes racines : légumes dont la partie comestible est la racine. Très consommés pendant la dernière guerre, cuits à l'eau ; aujourd'hui, sont très tendance : rutabaga, topinambours, panais, betteraves, cucurbitacées...

