

PIGEONNEAU ROYAL BLETTES / BAIE DE GENIÈVRE DES ALPES

« Souvenirs d'enfance »

Les ingrédients (Pour 4 personnes)

6 pigeonneaux
300g de poitrine de cochon
Boyaux à saucisse
Herbes potagères de saison
1kg de blettes
Garniture aromatique (oignons, carottes, ail...)

Préparation :

Désosser entièrement 2 pigeonneaux.
Réaliser un jus brun avec les os.
Passer au hachoir la chair des pigeonneaux, les cœurs, les foies, 100 g de feuilles de blettes et quelques herbes potagères.
Saler poivrer et embosser les boyaux pour former de petites saucisses individuelles. Séparer les feuilles et les côtes de blettes, retirer les fils des côtes.
Découper en petits dés une partie des côtes dans un sautoir avec de l'eau, du beurre, du jus de citron, du jus de pigeon et cuire comme un risotto.
Réaliser des ravioles de feuilles et côtes de blettes à réchauffer au four vapeur.
Pour cuire les pigeonneaux entiers à la ficelle au-dessus d'un feu de bois, saler poivrer dans le coffre avec une gousse d'ail et du thym.
Accrocher et faire tourner la ficelle pendant 20 min env.
Laisser reposer la viande pendant 5 min.
Découper les cuisses et les recuire à la braise laquée au jus avec les saucisses.

Montage :

Disposer le filet rosé sur les côtes glacées au jus, une raviole de risotto et la saucisse grillée. Servir la cuisse à grignoter à part.



Recette réalisée par
ROMAIN HUBERT

Chef 1 étoile au guide Michelin
Restaurant L'Emulsion
à Saint-Alban-de-Roche (38)

