



Mes trucs, mes astuces:

Tout, tout, tout, vous saurez tout sur la façon de cuire le pigeon...

Dans une sauteuse, chauffer un peu de beurre et faire revenir à feu vif les ailerons et les cuisses de tous les côtés pour qu'ils soient bien dorés. Baisser le feu, poursuivre encore pendant 1 mn ou 2, saler, poivrer, débarrasser sur un papier absorbant et réserver à température ambiante. Il suffira de réchauffer au four pendant 5 mn au moment du dîner.

Pour les filets: dans la même sauteuse, remettre une noisette de beurre et à feu moyen-vif, saisissez les filets côté peau. Dès que le peau est bien grillée, les retourner et les cuire 1 à 2 mn de l'autre côté. Débarrasser et réserver sans assaisonner.

Tout peut rester à température ambiante sous un film alimentaire, à moins bien sûr qu'il ne fasse 35 à 40° auquel cas vous mettrez tout au frigo mais les sortirez 2 heures à l'avance. En ce moment, nous ne courons pas grand risque.

Ce mode de cuisson a aussi un autre avantage, c'est celui de permettre à la chair des filets de pigeons de se détendre et d'être à la fois rosée et tiède. Ils sont cuits et ne saignent pas.

Alors, après ce long préambule un peu technique, mais néanmoins facile, et absolument nécessaire, voici la recette.

PIGEON CACAOTE ET SES POIVRONS



Pour 4 personnes :

4 pigeons désossés, filets levés ailerons et cuisses séparés

Les carcasses des pigeons concassées

1 carotte

1 échalote et un gros oignon hachés finement

1 branche de thym et 1 feuille de laurier

½ l de vin rouge

½ litre de bouillon (maison ou reconstitué avec un cube)

2 càc de cacao amer ou 2 carrés de chocolat très noir aux épices ou 10 billes de Xocopili (chocolat de chez Valrhona)

8 petits poivrons rouge ou 3 gros.

2 sachets de semoule à couscous cuisson rapide

2 petits oignons nouveaux et ½ gousse d'ail émincés

Huile d'olive QS

Sel et poivre

Les poivrons :

Pour des petits poivrons, après les avoir lavés, les faire cuire doucement dans de l'eau bouillante salée, lorsqu'ils sont tendres, les laisser refroidir et réserver.

Lorsqu'ils sont froids, les ouvrir par le haut, le épépiner et les farcir avec la semoule.

Si les poivrons sont plus gros, les laver, les épépiner, les tailler en lanières et les faire revenir 2 mn dans un peu d'huile avant de les couvrir avec de l'eau et laisser cuire au moins ½ heure pour qu'ils



compotent. Rajouter de l'eau en cours de cuisson si il n'y en a pas assez, et, s'il en reste, la faire complètement évaporer à la fin. Réserver.

Le fond de pigeon pour le sauce

Chauffer assez vivement une cuillerée à soupe d'huile et faire revenir les carcasses pour qu'elles se colorent. Ajouter l'oignon et l'échalote, les cuire 2 mn en remuant. Verser les carottes taillées en brunoise dans la cocotte, saler et poivrer un peu. Couvrir avec le vin et le bouillon et laisser cuire au moins une heure. Filtrer, vérifier l'assaisonnement et remettre à réduire pour obtenir une consistance assez épaisse (comme un pâte à crêpe). Réserver.

Finition :

Réchauffer les cuisses et les ailerons 5 mn au four préchauffé à 150°. Pendant qu'ils se réchauffent, passer les filets à la poêle en commençant par le côté peau, environ 2 mn, puis 1 mn sur l'autre face. Saler et poivrer, réserver.

Réchauffer aussi les poivrons (soit la compotée soient les petits poivrons farcis) ainsi que la sauce dans la quelle il faudra ajouter le cacao ou le chocolat pour le faire fondre. Dès que la sauce est homogène, couper le feu et en déposer quelques gouttes sur l'assiette.

Cette sauce cacaotée a le mérite de soutenir avec élégance le goût du pigeon sans le couvrir. Elle s'accommode aussi parfaitement au goût du poivron... Une visite chez le chocolatier d'Arbois, recommandé par le sieur Estèbe il y a quelques mois et chez qui j'ai trouvé des associations étonnantes, n'est sans doute pas étrangère à la composition de cette sauce !