

FEUILLETÉ AU PIGEON DE MARIE-SAMUELLE ET CHOU FRISÉ, PETITS-LÉGUMES DE LA FAMILLE SIRE

une recette de Mathieu Guibert

INGRÉDIENTS

pour 4 personnes

FEUILLETÉ DE PIGEON

- Pigeonneau (environ 500 g) : 1 pièce
- Poitrine fumée : 80 g net
- Chou vert frisé : 1 pièce
- Carotte : 40 g
- Céleri boule : 40 g
- Échalotes : 40 g
- Pâte feuilletée : 1 pièce
- Beurre

DORURE

- Jaune d'œuf : 1 pièce
- Crème liquide : 5 cl

SAUCE À LA MOUTARDE DE REIMS

- Vin blanc : 5 cl
- Moutarde de Reims (ou à l'ancienne) : 20 g
- Crème liquide : 25 cl
- Beurre : 150 g
- Persil : ½ botte

GARNITURE

- Mini-carottes : 16 pièces
- Mini-navets : 12 pièces
- Petites cives : 12 pièces
- Mini-fenouil : 4 pièces

LES SECRETS DU CHEF

Une recette assez technique qui demande de suivre consciencieusement les étapes.

Le point d'orgue : une ballotine de chou et de pigeon bien froide avant d'être roulée dans le feuilletage. Réaliser cette ballotine la veille du repas. La cuisson du pigeon doit être rosée.



RÉALISATION

La veille – très important

LE PIGEON

- Lever le pigeon, garder les filets (sans la peau) de côté.
- Prendre les cuisses et découper la carcasse vidée en morceaux de la taille des cuisses.
- Saisir les filets de pigeon au beurre, sans coloration, sans les cuire, quelques secondes de chaque côté pour permettre une coloration homogène dans le feuilleté.
- Refroidir les filets.

COMMENCER LA SAUCE

- Colorer au beurre les cuisses de pigeon puis ajouter les carcasses concassées et les parures d'échalote.
- Saisir les carcasses sans trop de coloration pour éviter l'amertume.
- Déglacer au vin blanc.
- Mouiller à l'eau froide à hauteur et cuire 45 min à frémissement.
- Au bout de 45 min, passer le jus de pigeon en gardant également les carcasses.
- Réserver le jus au frais.
- Récupérer la viande sur les cuisses et les ailes, la concasser en petits morceaux, elle sera ajouté à la compotée de chou.

FEUILLETÉ AU PIGEON DE MARIE-SAMUELLE ET CHOU FRISÉ, PETITS-LÉGUMES DE LA FAMILLE SIRE

LE FEUILLETÉ ET LA SAUCE PIGEON

- Effeuille le chou-vert, ne pas utiliser les premières feuilles vert foncé.
- Blanchir 8 grandes feuilles entières dans de l'eau bouillante salée pendant 1 min et les refroidir aussitôt dans de l'eau glacée.
- Les égoutter et les garder de côté.
- Émincer finement le reste du chou en prenant soin de retirer la côte de chaque feuille.
- Blanchir le chou émincé 1 min dans de l'eau bouillante salée, refroidir dans de l'eau glacée et bien égoutter.
- Tailler 40 g de carotte, 40 g de céleri boule et 80 g de lard fumé en brunoise.
- Ciseler 40 g d'échalotes. Garder les parures de côté.
- Faire suer au beurre les échalotes ciselées, ajouter les carottes et le céleri et laisser cuire en remuant.
- Ajouter le lard fumé.
- Ajouter ensuite 200 g de chou émincé blanchi bien égoutté et laisser compoter à feu doux.
- Ajouter la viande des cuisses de pigeon préalablement cuisinés et hachés.
- Une fois le chou bien compoté, débarrasser et refroidir avant de procéder au montage du feuilleté. Le chou doit ainsi être à température ambiante.

MONTAGE DE LA BALLOTINE

- Prendre les grandes feuilles blanchies, retirer la côte au milieu puis les étaler délicatement avec un rouleau.
- Étaler un film plastique (sans le détacher du rouleau), poser dessus les feuilles blanchies en formant un rectangle de 20 cm de large sur 25 cm de haut.
- Étaler la compotée de chou sur les feuilles blanchies, faire une couche régulière en laissant une bande de 2 cm de marge sur le côté haut des feuilles pour fermer la ballotine.
- Poser les filets de pigeon l'un à côté de l'autre sur le dos au centre du rectangle en mettant les pointes vers le centre.
- Rouler délicatement les feuilles de chou en s'aidant du film et former une ballotine.
- Bien serrer méthodiquement et délicatement la ballotine avec le film en faisant plusieurs tours et en perçant régulièrement le film avec la pointe d'un couteau pour évacuer les bulles d'air.
- Garder la ballotine au frais pendant au moins 12 h.

Le jour du repas

PRÉPARATION DES LÉGUMES

- Cuire les mini-carottes, les mini-navets, les mini-fenouils et les cives séparément. Les refroidir dans une eau froide.
- Éplucher délicatement les légumes après cuisson.
- Mettre de côté, si possible ne pas mettre les légumes au réfrigérateur.

FINITION DE LA SAUCE

- Faire chauffer le jus de pigeon, ajouter 20 cl de crème liquide, cuire la sauce quelques minutes et ajouter 30 g de beurre
- Faire réduire jusqu'à obtenir une consistance nappante.
- Ciseler le persil.

MONTAGE DU FEUILLETÉ

- Préparer la dorure : battre un jaune d'œuf avec 5 g de crème liquide.
- Étaler la pâte feuilletée, (s'il s'agit d'une pâte industrielle, la dérouler), tailler un rectangle de 25 cm de largeur sur 30 cm de long.
- Avec un pinceau, dorer toute la pâte.
- Placer la ballotine de chou (sans le film plastique) et la placer au centre de la pâte.
- Enrouler la pâte autour de la ballotine en évitant au maximum de former des bulles d'air.
- Fermer les extrémités (comme un paquet cadeau) en chassant encore un maximum d'air.
- Veiller à ce que le feuilleté n'ait pas de trous.
- Dorer légèrement le feuilleté au pinceau et le garder au frais sur un papier sulfurisé jusqu'à sa cuisson.

Le moment du repas

- Mettre la plaque de cuisson dans le four à préchauffer à 220 °C, en début de repas pour ne pas oublier.
- Réchauffer les légumes avec un peu de beurre et une cuillère d'eau.
- Mettre la sauce à réchauffer.
- Dorer une seconde fois le feuilleté avec la dorure, puis le mettre au four avec le papier sulfurisé sur la plaque chaude, dans le four chaud.
- Cuire le feuilleté pendant 10 min à 220 °C puis baisser le four à 200 °C et le laisser encore 10 min.
- Le feuilleté doit avoir une température de 50 °C au cœur du filet de pigeon.
Prendre la température dans le filet de pigeon avec une sonde électronique si possible.
- Une fois cuit, le laisser reposer 3 min avant de le servir.
- Pendant la cuisson, terminer la sauce avec une cuillère de moutarde à l'ancienne et le persil ciselé, si possible émulsionner avec un mixer plongeant.
- Tailler le feuilleté en 4 parts, dresser les légumes sur les assiettes chaudes et servir.

Partagez vos réalisations
sur Instagram avec : #adbalamaison

 annedebretagne.laplainesurmer