

FILET DE PIGEON À LA RENOUÉE POIVRE D'EAU



Ingrédients pour 6 personnes

Ingrédient	Quantité
Carcasse de pigeon	600 gr
Tête d'ail	1 pc
Céleri	3 branches
carottes	4 pc
Oignons	4 pc
Renouée poivre d'eau	15 gr (fraîche)
Fond blanc	4 L (ou eau)
Gingembre	10 gr
Filets de pigeon	6
sauce soja	65 gr
Gingembre	10 gr
Feuilles renouée de poivre d'eau	10 gr
Maltodextrine	20 gr
eau	150 gr
Acide ascorbique	4 gr
pectine jaune	2 gr
Feuille de laitue de mer	Quantité souhaitée
Sirop de maltodextrine	Quantité souhaitée
Sel de persicaire	Quantité souhaitée
Pousses d'épinards	200 gr (blanchies)
Épinards surgelés	40 gr

Ingrédient	Quantité
Beurre noisette	45 gr
poivre	6 tours de moulin
sel	3 gr
Purée d'épinards et blettes	900 gr
Fond blanc	225 gr
Gruyère râpé	150 gr
crème fraîche	300 gr
Agar-agar	13 gr
Feuilles de gélatine	7 pc

Préparation

1. Laisser les pigeons ramiers sur leur coffre, mais récupérer les cuisses et le dos pour préparer le consommé.

1. Colorer les carcasses puis ajouter le reste des ingrédients sauf la renouée poivre d'eau, cuire au four à 150°C pendant 12h. Filtrer au torchon ou à l'étamine puis clarifier avec 100 gr de blanc d'œuf par litre de bouillon et avec la renouée poivre d'eau.

Marinade pigeon

1. Mixer tous les ingrédients au blender, mariner les pigeons pendant 5h. Bien sécher et rôtir sur le coffre.

Sirop de maltodextrine

1. Mélanger tous les ingrédients.

Laitue séchée

bouillante puis bien refroidir et égoutter. Mettre sous-vide dans un sac avec le sirop de maltodextrine. Étaler sur les plaques du déshydrateur puis saupoudrer de sel de persicaire. Sécher.

Purée de pousses d'épinards

1. Blanchir les pousses d'épinards et mixer sans refroidir dans le blender en ajoutant le beurre bien noisette. Passer au chinois et conserver directement au frais pour faire la royale.
-

Royale de pousses de blettes et épinards

1. Bouillir le fond et la crème avec l'agar-agar puis ajouter la gélatine et mixer avec le reste des ingrédients. Mouler dans des 1/2 sphères en flexipan ou autres formes de votre choix.
-
-