

FILET DE PIGEONNEAU GRILLÉ AUX CORNOUILLES, BRUNOISE DE CÉLERI RAVE SAUTÉ



Ingrédients pour 4 Personnes

Ingrédient	Quantité
Pigeonneau	8 Filets (Avec la peau)
échalote	1 Pièce
Cornouilles	200 Gr (Dénoyautées)
Cornouilles	16 Pièces
de sucre fin	150 Gr
Liqueur de cornouilles	15 Cl
Bouillon de volaille	20 Cl
beurre pommade	250 Gr
Céleri-rave	200 Gr
sel	
Poivre noir	
sirop de sucre	

Préparation

1. Réalisez une compotée de cornouilles avec les cornouilles dénoyautées et le sucre fin en cuisant le tout dans une casserole à feux doux puis en la passant au tamis.

2. Pochez les cornouilles entières dans le sirop de sucre pour en faire des bonbons.

3. Saisissez les filets de pigeonneau salés et poivrés dans une poêle bien chaude avec un peu de matière grasse pour les colorer. Débarrassez les dans un plat allant au four pour terminer la cuisson à 160° durant 5 à 10 minutes (en fonction de l'à point de cuisson désiré).

4. Déglacez la poêle avec la liqueur de cornouilles, ajoutez l'échalote hachée et flambez. Ajoutez la compotée de cornouilles, le bouillon de volaille et laissez réduire de moitié. Montez au beurre avec 200gr de beurre pommade sans cesser de fouetter.

5. Détaillez le céleri rave en brunoise et sautez avec le beurre restant, du sel et du poivre.

6. Sur le support de votre choix, faites une ligne de sauce aux cornouilles, déposez par dessus 2 filets de pigeonneau, accompagnez de brunoise de céleri sautée, de 4 bonbons de cornouilles; présentez le reste de la sauce en saucière et décorez avec quelques herbes fraîches du jardin.
