



Salmis de Pigeonneau

pour 2 personnes:

1 pigeonneau
1 carotte
1 oignon
1 échalote
1 verre de vin rouge
100 g de champignons
5 cl de cognac
80 g de beurre
1 tranche de pain de mie
sel, poivre et muscade

Tailler en mirepoix fine l'oignon, la carotte et l'échalote. Etuver dans une sauteuse avec 10 g de beurre, assaisonner de sel, de poivre du moulin et d'une pointe de muscade. Quand la mirepoix est cuite, ajouter les pieds des champignons nettoyés; mouiller avec le vin rouge et cuire lentement jusqu'à demi-réduction du vin.

Rôtir à four très chaud et au beurre le pigeonneau pendant 12 minutes.

Retirer le pigeonneau du four sur une assiette et sauter à sa place, dans le même beurre, les champignons coupés en quartiers, saler. Lever les cuisses et les filets; les parer et retirer la peau; les ranger dans le plat à sauter avec les champignons; flamber au cognac et couvrir, maintenir au chaud.

Retirer le foie de la carcasse et l'écraser à la fourchette avec 50 g de beurre, réserver. Concasser grossièrement au couteau la carcasse, le cou, le gésier, les parures et piler le tout pour en extraire le jus sanguinolent. Ajouter ce jus à la réduction de mirepoix/vin rouge, chauffer sans faire bouillir et monter avec le mélange beurre/foie; rectifier l'assaisonnement. Passer la sauce au chinois étamine en foulant fortement, verser sur les morceaux de pigeonneau, chauffer sans laisser bouillir.

Dresser sur assiette très chaude, entourer de petits croûtons taillés en coeur et frits au beurre