

Plat

PIGEONNEAU A LA SAUGE ANANAS, marmelade d'abricot, girolles à la gentiane

Recette pour 4 personnes _Préparation : 50 mn _ Cuisson : 30 mn

Ingrédients :

4 pigeons prêts à cuire de 250 g chacun, Huile, Cannelle, Poivre noir, Sel

10 cl de jus de volaille, 2 feuilles de sauge ananas

Marmelade de girolles et d'abricots

6 abricots secs, 1 oignon moyen, 200 g de girolles, 10 cl d'Avèze

4 feuilles de sauge ananas, 1 jus de citron, Beurre

Garniture

2 abricots frais, Haricots verts et légumes de saison

Préparation

Préchauffez le four à 180°C

Ficelez les pigeons, colorez les deux faces à la poêle à feu vif avec un peu d'huile, puis enfournez 12 à 15 mn en les arrosant de temps en temps avec le jus de cuisson

Désossez les pigeons, assaisonnez avec le mélange d'épices.

Marmelade de girolles et d'abricots

Taillez les abricots secs en petits dés, mettez-les à gonfler dans un peu d'eau tiède en les portant à ébullition

Faites revenir l'oignon avec un peu de beurre à feu doux, ajoutez les abricots secs

Faites cuire les girolles à part quelques minutes à feu vif avec une noix de beurre et ajoutez la gentiane

Poursuivez la cuisson une quinzaine de minutes à couvert

Ajoutez à la fin les girolles, l'oignon et les feuilles de sauge

Gardez au chaud

Garniture

Taillez les abricots frais en quartier, faites-les colorer au beurre

Dressage

Mettez à chauffer à feu doux le jus de volaille et les 2 feuilles de sauge, chauffez pendant 1 à 2 minutes

Dressez la marmelade sur le bas de l'assiette et déposez la poitrine de pigeon grillée dessus, la cuisse en travers, ajustez avec le jus préparé avant

Dressez les abricots et les légumes en demi-lune du pigeonneau.