

LE PIGEON EN CROÛTE DE VERVEINE, ENDIVES CRUES ET CUITES

Recette pour 4 personnes Temps de réalisation : 1 H 15 mn

Ingrédients :

4 pigeons de 300 g

Croûte de verveine :

8 feuilles de verveine, ½ bouquet de persil plat, 30 g de poudre d'amande, 20 g de chapelure, Mie de pain, 30 g de beurre

Endives cuites

2 endives, 2 jus d'orange, Zestes d'orange, 1 c. à c. de miel de fleurs, 50 g de beurre
1 c. à c. de coriandre moulue

Endives crues

2 endives, 30 g de cerneaux de noix, 50 g de conté, 1 tranche de jambon de pays
½ citron, Vinaigrette suivant votre goût, Sel et poivre

Jus de Verveine

2 morceaux de sucre roux, 1 jus de citron, 10 cl de consommé de volaille
10 feuilles de verveine, 2 cl d'alcool ou liqueur de verveine, 1 noix de beurre

Progression

Cuisson de pigeons :

Préchauffez le four à 180 °C

Préparez les pigeons, les brider, saler et poivrer

Introduire quelques feuilles de verveine à l'intérieur

Dans une plaque à cuire, faire chauffer l'huile et le beurre, colorer les pigeons sur toutes les faces

Finir de cuire au four 12 à 18 minutes suivant la cuisson choisie, rosé ou appoint, laisser reposer au chaud

Croûte de verveine

Prendre les feuilles de verveine et le persil, les hacher finement

Disposer la mie de pain dans un bol, ajouter la verveine et le persil

Mixer pour obtenir une poudre bien verte

Ajouter la poudre d'amande et le beurre, bien mélanger, saler

Étaler entre deux feuilles de papier sulfurisé, garder au congélateur

Endives cuites

Tailler les endives en deux dans le sens de la longueur

Verser le jus d'orange dans une casserole, ajouter le miel, le sel, le beurre, les zestes d'orange et la coriandre moulue

Disposer dessus les demi-endives, les couvrir de papier sulfurisé et les cuire doucement pendant 15 mn sur le feu ou 20 à 25 mn au four à 170 °C

Retirer du feu après cuisson

Faire réduire le jus de cuisson des endives cuites et dès que le jus devient sirupeux, s'en servir pour caraméliser les endives

Endives crues

Émincer les deux endives après avoir ôté le cœur, les disposer dans un saladier

Ajouter le jus de citron, les noix, le jambon taillé en julienne et le conté coupé en cubes.

Assaisonner avec la vinaigrette et remuer le tout

Réserver.

Jus de Verveine

Faire caraméliser le sucre, déglacer avec le jus de citron, réduire ce jus de moitié

Ajouter le consommé de volaille, faire bouillir afin d'obtenir la consistance souhaitée, ajouter les feuilles de verveine et laisser infuser

Au moment de servir les pigeons, ajouter une noix de beurre et la liqueur de verveine.

Pigeon

Disposer la croûte de verveine sur la poitrine du pigeon et colorer légèrement sous le grill du four 1 à 2 mn.