



Poitrine de Pigeon rôtie

Franz W. Faeh, Executive Chef du Gstaad Palace

Difficulté  Coût  Temps 

Poitrine de Pigeon rôtie aux légumes croquants et pommes allumettes, pour quatre personnes.

Préparation

Saler et poivrer la poitrine de pigeon, la faire revenir quelques instants des deux côtés dans de l'huile d'arachide puis réserver au chaud.

Effiler les légumes, les faire blanchir dans l'eau salée, les retirer immédiatement de l'eau puis les refroidir dans l'eau très froide.

Glacer les légumes en les faisant revenir dans une poêle avec un peu de beurre, le bouillon et les échalotes.

Bien assaisonner.

Faire frire les pommes allumettes dans beaucoup d'huile

d'arachide puis réserver au chaud.

Réduire la sauce au vin rouge ou jus de viande et maintenir au chaud.

Présentation

Disposer les légumes en lit dans l'assiette. Poser dessus deux poitrines de pigeon. Mettre quelques pommes allumettes sur le pigeon.

Pour finir, verser un peu de sauce au vin rouge ou de jus de viande et décorer l'assiette à souhait.

Franz W. Faeh

Liste d'achats

- 8 poitrines de pigeon bien fraîches
- 200 gr de pois mange-tout
- 4 petites carottes
- 200 gr de pommes allumettes
- 10 gr de persil
- 1 dl de sauce au vin rouge ou jus de viande
- 50 gr de beurre
- 50 gr de bouillon
- 10 gr d'échalotes
- Sel, poivre

