



Pigeonneau aux anchois, trait de châtaignes

13/12/2011 à 12h00

Par [Philippe Lafargue](#)

Temps de préparation : 35 min

Temps de cuisson : 35 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 2 pigeonneaux étouffés par votre boucher
- 30 g de poudre d'agrumes et poivre
- 100 g de graisse de canard
- 250 g de châtaigne
- Fleurs pour mémoire
- 100 g de brioche
- 100 g de lait
- 120 g de chanterelles
- 80 g d'anchois frais sans les arêtes

Préparation :

- Désossez le pigeonneau entièrement, en ne laissant que le pilon;
- Assaisonnez l'intérieur des chairs;
- Caramélisez à brun;
- Déglacez avec le jus d'orange;
- Faites réduire jusqu'à consistance d'un caramel;
- Ajoutez la cardamome;
- Laissez infuser 30 minutes;
- Passez au chinois étamine.

Farce

- Mettez à tremper le lait et la brioche;
- Pressez;
- Ajoutez les anchois frais écrasés;
- Passez-les au tamis;
- Ajoutez les zestes d'agrumes desséchés;
- Mélangez à parts égales la poudre de poivre et la poudre de zestes;
- Farcissez les pigeons.

Cuisson :

- Faites rôtir à four chaud 13 minutes à la graisse de canard;
- Laissez reposer 20 minutes;
- Taillez en tranches.

Purée de châtaigne

- Faites cuire les châtaignes au four, mouillées à mi hauteur;
- Mixez et passez;
- Réchauffez au bain-marie sans croûter;
- Liez avec la graisse de foie gras.

Finition

- Faites sauter les champignons;
- Réchauffez le jus des pigeons;
- Effeuillez quelques pétales de fleurs.

Dressage

- Faites un trait de châtaigne;
- Déposez le pigeon tranché au centre;
- Saucez après avoir rectifié l'assaisonnement;
- Saupoudrez de poudre d'agrumes;
- Disposez une cerise confite.

L'astuce du chef :

Peut être servi en plat. Variante : remplacez les anchois par des olives pour un plat plus neutre.