



Pigeonneau poché au Bouillon d'Épices, rôti au Poivre noir et Jus d'Agrumes

Ingrédients pour 10 couverts

Pour la préparation du Bouillon

- **FONDS BLANC de VOLAILLE Premium CHEF®** 175 g
- Eau 2.5 litres
- Gingembre pm
- Poivre noir pm
- Coriandre graine, Cardamome pm
- Citronnelle pm
- Ail 1 gousse



Pour la préparation du jus d'agrumes

- **FONDS BRUN de VEAU LIÉ Premium CHEF®** 50 g
- Eau 50 cl
- Pamplemousse 2 pièces
- Yuzu 1 pièce
- Epine vinette 35 g
- Vinaigre de pamplemousse 2 cl
- Pigeons du Racan 5 pièces
- Beurre 250 g
- Miel de châtaignier 2 cuillères à soupe



Progression de la recette

- Réaliser le **Fonds Blanc de Volaille Premium CHEF®** selon le mode d'emploi.
- Ajouter le gingembre, le poivre noir, la coriandre, la cardamome, la citronnelle et la gousse d'ail.
- Corser ce bouillon à l'excès afin de parfumer la chair des pigeons.
- Pocher les pigeons dans le bouillon à 65° pendant 30 minutes puis les rôtir au beurre en les maintenant rosés.
- Les glacer avec le miel de châtaignier parfumé au poivre noir.
- Presser les pamplemousses et le yuzu, réduire les jus à glace et ajouter le vinaigre de pamplemousse.
- Mouiller avec l'eau et réaliser le **Fonds Brun de Veau Lié Premium CHEF®** selon le mode d'emploi.
- Cuire jusqu'à l'obtention d'une consistance sirupeuse, rectifier l'assaisonnement puis ajouter l'épine vinette.