



Suprême de Pigeon Sauce Salmis, Purée de Potimarron Relevée au Gingembre, Betteraves Acidulées et Girolles

Ingrédients pour 10 couverts

Fonds de Volaille Naturel* CHEF®	1,5 L	Gingembre	15 g
Pigeons	5 pièces	Huile d'olive	15 cl
Echalote	50 g	Beurre	200 g
Vinaigre de Barolo	5 cl	Crème liquide	5 cl
Vin rouge	30 cl	Cerfeuil	PM
Girolles	250 g	Ciboulette	PM
Betterave rouge cuite	5 pièces	Thym	PM
Vinaigre balsamique	20 cl	Ail	PM
Potimarron	2 pièces		

Déroulé de la recette

- Habiller et vider les pigeons, réserver les foies et les cœurs.
- Rôtir les pigeons à l'huile d'olive et au beurre avec une gousse d'ail en chemise et du thym en prenant soin de les garder rosés.
- Lever les suprêmes et réserver.
- Concasser les carcasses et les parures de pigeons qui viennent d'être rôtis, les rissoler dans le sautoir de cuisson des pigeons avec un peu d'huile et de beurre.
- Ajouter 30 g d'échalote émincée, 2 gousses d'ail en chemise et une branche de thym.
- Dégraisser partiellement et déglacer avec le vinaigre de Barolo, réduire à sec, ajouter le vin rouge et réduire à glace.
- Mouiller avec 80 cl de **FONDS DE VOLAILLE Naturel* CHEF®** et laisser cuire à frémissement jusqu'à obtenir la texture et le goût désirés. Passer au chinois
- étamine, puis lier avec les cœurs et les foies de pigeons hachés, filtrer de nouveau et réserver.
- Peler, tailler et cuire le potimarron avec 50 cl de **FONDS DE VOLAILLE Naturel* CHEF®**, l'eau et 10 g de gingembre.
- Égoutter le potimarron, retirer le gingembre et mixer. Dessécher la purée obtenue, ajouter la crème, du beurre, un peu de gingembre fraîchement râpé et réserver.
- Détailler 30 cylindres de betteraves de 3 hauteurs différentes.
- Chauffer les betteraves dans un sautoir avec un peu de beurre, déglacer avec le vinaigre balsamique, ajouter 20 cl de **FONDS DE VOLAILLE Naturel* CHEF®** et glacer.
- Sauter les girolles au beurre, ajouter 20 g d'échalotes ciselées et du cerfeuil concassé.
- Rectifier les assaisonnements, ne pas hésiter à poivrer généreusement la sauce et les betteraves.
- Dresser harmonieusement l'ensemble des éléments sur les assiettes de service.
- Saucer généreusement en prenant soin de ne plus faire bouillir la sauce.