

Terre de Vins

Saveurs des Terroirs du Sud

Rêvons encore...

Les 20 ans du Jardin des Sens : les recettes fétiches

Retour en pic Saint-Loup. Un week-end tout truffe en Minervois

Sélections : côtes-du-roussillon, bandol et bulles en fête

Malvoisie, vins cuits, merveilleux vins de mémoire

L 19311-41-F: 6,00 € - RD



Trimestriel - Décembre 2008, janvier-Février 2009 - N°41. Fr-And 6 €
DOM 6,80 €. CH 10,40 FS. Can 9,25 \$Can. A 6,90 €. Ita-Gf 6,60 €.
Bel-Lux 6,40 €. D 6,90 €. May 8,50 €.

les filets de pigeons rôtis,
castilla de ses abats au curry, jus à l'amertume de cacao



4 pigeons, 2 échalotes, 2 dl de vin blanc, 50 g de crème, 1 œuf,
1 pointe de curry, 1 pointe de cannelle en poudre, 6 feuilles de brick

Sauce :

2 c. à s. de cacao amer, 1 c. à s. de ganache noire (tant pour tant
chocolat crème feuilleté), 3 gousses d'ail blanchies 4 fois, 50 g
de beurre, 3 foies de pigeons, 1 c. à s. de vinaigre balsamique,
1 c. à s. d'échalotes ciselées confites au vin, 2 c. à c. de sucre semoule,
1/4 de litre de jus de pigeon, 60 g de beurre clarifié, sucre glace PM,
40 g d'amandes effilées grillées et caramélisées au sucre,
2 poires en quartier poêlées au beurre, 100 gr de purée de céleri,
Sel fin, poivre blanc, curry et cacao poudre.

Flamber et parer les pigeons, tomber les cuisses, retirer les ailerons,
tomber les filets, récupérer les foies et les cœurs.

Réserver les filets, garder la patte avec un doigt, désosser le haut de
cuisse.

PASTILLA :

Dans un sautoir, faire revenir les ailerons avec la moitié des hauts de
cuisses, ajouter l'échalote ciselée, déglacer au vin blanc, réduire,
mouiller à l'eau, saler, ajouter le curry et la cannelle, laisser cuire jus-
qu'à ce que la viande s'écrase entre les doigts. Amener à réduction
complète. Enlever tous les os qui se sont défaits. Une fois froid passer
au batteur à la feuille, ajouter un œuf, la crème, rectifier l'assai-
sonnement.

Tailler les feuilles de brick en 16 triangles, farcir la moitié d'une
cuillère de farce pigeon, quelques amandes grillées, plier, en boule,
saupoudrer légèrement de curry, recouvrir d'une autre feuille, badi-
geonner de beurre clarifié, saupoudrer de sucre glace.

SAUCE :

Faire suer l'échalote ciselée au beurre, mouiller au vin rouge, rédui-
re à sec, réserver. Dans un sautoir bien chaud, mettre le beurre, le
cacao en poudre, cuire légèrement, ajouter la ganache, la moitié des
foies de pigeons, le sucre, l'échalote confite au vin rouge, l'ail blan-
chi, le jus de pigeon, le vinaigre balsamique. Assaisonner, réduire
de moitié, monter au beurre et mixer. Passer au tamis, rectifier l'as-
saisonnement.

BROCHETTES D'ABATS :

Tailler en gros dés le haut des cuisses restant, le lard, les foies et les
cœurs. Piquer sur des brochettes (1 par personne) en intercalant
chaque ingrédient. Les poêler au beurre, assaisonner.

CUISSONS :

Éplucher, vider et tailler les poires en tranches et les poêler au beur-
re dans une poêle non adhérente.

Rôtir à feu vif les filets de pigeons (tourne retourne 5 min environ)
et les pattes. Passer les pastillas au four chaud (180°) jusqu'à légère
coloration, 5 min environ. Faire chauffer la purée de céleri.

FINITIONS :

Au centre de l'assiette mettre une cuillère de purée de céleri, poser à
côté la pastilla. Disposer tout le tour, le filet, brochettes et le quartier
de poires. Napper de sauce. Décorer de poudre de cacao et curry.

Avec sa sauce chocolatée, on pourrait s'attendre à un esprit
sucré salé. Pas du tout, les saveurs sont fines mais très fer-
riennes, c'est le pigeon qui donne un contre-point tendre
face à la sauce. Avec sa palette de sous-bois très humide,
de prune macérée et de havane frais, Carignanissime 2005
du Clos Centelles joue sur le même registre. Son nez annon-
ce une certaine douceur, au palais, les saveurs se corsent
au fur et à mesure de la dégustation : havane puis poivre
puis une pointe de framboise à l'alcool jusqu'à une finale
de pur cacao qui évidemment se lie magistralement avec
la sauce. L'accord avec la pastilla se fait par les textures,
tendre pour le vin comme pour le mets. Un bel accord
hivernal et racé.



*Jacques : "Une recette qui
marque une troisième étape,
celle des épices, liée à nos
voyages au Maghreb et en
Asie, en 1992, l'année de la
deuxième étoile. Jusque-là,
nous n'avions pas travaillé
les épices. C'est Laurent qui
a eu l'idée et ça m'a paru
évident. Le cacao est une vraie
épice, qui amène de l'amertu-
me : ça va très bien avec les
viandes rôties ou les volailles.
Le cacao exalte le goût du
pigeon très peu cuit, c'est lié
au sang, c'est corsé, ça se
rapproche de l'esprit gibier !"*



*Laurent : "J'avais trouvé l'idée
de la sauce cacao dans un
vieux livre de cuisine déniché
chez un antiquaire. J'ai une
attirance pour l'amertume,
intéressante sur des viandes
soignantes et un peu fortes.
À l'occasion d'un festival de
cuisine méditerranéenne dans
le Sud de l'Italie, on a pu voir
deux cuisinières du roi du
Maroc préparer une pastilla
de pigeon avec des épices
dans le bouillon de cuisson
et des amandes au sucre.
Par association d'idées
(amandes/cacao,
pigeon/cacao, épices),
j'ai pensé à la sauce cacao
pour le pigeon, mais je voulais
couper l'amertume : on a
rajouté la pastilla aux abats et
épices (curry, cumin, cannelle).
C'est un plat qui a dix-huit ans
et il est toujours à la carte !"*

