

## Poitrine de pigeon farcie entre chair et peau d'un beurre de pistache Sauce brillante aux cerises, polenta aux fruits secs



### **Ingrédients pour 6 personnes :**

3 pigeons, 50g de pistache, beurre, huile, assaisonnement

### **Pour la sauce :**

Les carapaces des pigeons, 1 cuillère de fond de veau en poudre, 1 trait d'Arôme Patrel, 1 cuillère de crème de vinaigre balsamique, 24 cerises

### **Pour la Polenta :**

50g de polenta, 300g d'eau, sel, sucre, 1 cuillère de beurre, 1 cuillère de raisins secs, 1 cuillère de figues coupées en dés, 1 cuillère d'abricots secs coupés en dés

---

### **Les pigeons :**

Retirer les ailerons, la tête et les pattes des pigeons. Lever les cuisses et découper avec une paire de ciseaux la carcasse afin de maintenir les 2 poitrines de pigeon solidaires à l'os du bréchet.

On appelle cette découpe « en bateau ».

Mixer la pistache avec le beurre et 1 pincée de sucre. Décoller partiellement la peau des suprêmes et introduire une belle noisette de beurre de pistache entre la chair et la peau. Reforme les poitrines.

Cuire 10mn au four à 180° et laisser refroidir avant de lever les suprêmes.

### **La sauce :**

Cuire les carcasses de pigeon dans 1 litre d'eau pendant 50mn. Dégraisser le bouillon de cuisson des cuisses. Le faire bouillir avec le fond de veau et une goutte d'Arôme Patrel. Lorsque on obtient 4dl d'une sauce brune et onctueuse la filtrer et ajouter les cerises dénoyautées et le vinaigre balsamique.

### **La polenta :**

Cuire la polenta dans l'eau avec un tout petit peu de sel.

Lorsque la polenta est cuite la lier avec le beurre et ajouter les fruits secs.

Rectifier l'assaisonnement.

### **Dressage :**

Dans une poêle, réchauffer les poitrines de pigeon côté peau.

Poser sur une assiette une belle cuillère de polenta chaude puis dessus un suprême de pigeon.

Poser à côté 4 cerises et une belle cuillère de sauce (à côté)