



## PIGEON RÔTI ET CONFIT DE CHOUX ROUGE AU VIN DU DOMAINE RETY

Ingrédients : - 4 pigeons de 350 gr chacun - 1 poupée de maïs - 1 chou rouge de 600 gr. - 1 botte de persil haché - 1/2 l de vin domaine RETY - 1 œuf - 20 gr de gingembre confit - 100 gr de beurre clarifié - 2 tranches fines de pain - 100 gr de beurre - 2 radis red meat - 8 échalotes grises - le fond : 1 carotte, 1 oignon, 1 bouquet garni - 150 gr sucre .



### Recette réalisée

par le grand chef cuisinier,  
Sylvain Guillemot, 2 étoiles  
au Guide Michelin, Le Pont  
d'Acigné.

#### PRÉPARATION :

Flamber et préparer les pigeons (conserver les foies pour le toast et les cœurs, les gésiers ainsi que les manchons pour la farce). Oter les cuisses avant de les désossées et réserver les coffre de pigeon au froid. Faire un fond de sauce avec les os de cuisse de manchons et les cous.

#### LE CHOU :

Effeuille le chou avant de le cuire en cocote luttée avec le vin et le sucre au four à 180 degrés pendant 3 heures. Sortir après cuisson et le mettre en presse dans une terrine, pour le découper facilement avant la réchauffe.

Les cuisses farcies :

Poser à l'emplacement des os des cuisses des bâtonnets de gingembre confit, puis rouler les cuisses avant de les brider et de les rôtir tout doucement avec un couvercle pendant environ 45 mn accompagnées des échalotes grises en peau.

#### LA FARCE DE PIGEON :

Désosser les manchons de pigeons et passer les au hachoir avec les gésiers et les cœurs avant d'assaisonner (sel, 4 épices) cette farce. Façonner La en cube de 2 cm et passer les deux fois, dans la dorure et dans le persil haché avant de les cuire doucement en poêle avec du beurre clarifié.

#### TOASTS DE FOIES :

Cuire les foies dans un beurre moussieux avant de les passer au tamis, assaisonner et déposer sur 4 ½ tranches fines de pain toastée.

#### RADIS RED MEAT :

Cuire les radis épluchés et taillés en 8, dans un peu de beurre au sautoir à couvert. Au moment assaisonner de fleur de sel.

#### CUISSON DU MAÏS :

Dans un sautoir avec une noisette de beurre rôtir la poupée effeuillée entière en La tournant sans arrêt pendant 15 mn environ.

#### CUISSON DES FILETS :

Cuire les pigeons en cocotte fonte, tout doucement au beurre clarifié, en les passants d'un flan sur l'autre pendant environ 25 mn. Décuire les sucs de viande avec le fond de pigeon réduire et finir la sauce avec une noisette de beurre.

#### LE DRESSAGE :

Réchauffer l'ensemble des produits avant de les dresser harmonieusement sur assiette chaude, de lever les filets de pigeons, assaisonner et finir la sauce en émulsionnant au mixer.