

## Gibiers

# Coffres de pigeonneaux, cuisses, abats confits et fèves



**2h15** **45 min** **45 min** **45 min** **575**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

### Étape 1

#### Préparation du pigeonneau

- 1 A l'aide de ciseaux, éliminer les ongles des pigeonneaux.
- 2 Couper les cuisses à l'aide d'un couteau de cuisine.
- 3 Avec des ciseaux, séparer le coffre, c'est à dire la partie avec les suprêmes, du dos avec les ailes.
- 4 Enlever l'os du bréchet du coffre à l'aide d'un couteau.
- 5 Mettre les abats, c'est à dire les ailes et les cuisses, dans un saladier et assaisonner de gros sel.
- 6 Ajouter les abattis, c'est à dire, les gésiers, cœur et foie dans le saladier avec les abats et assaisonner de gros sel. Réserver pendant 45 minutes à température ambiante.
- 7 Dans un mortier, broyer l'anis étoilé à l'aide d'un pilon.
- 8 Ajouter le poivre rose, la coriandre, le clou de girofle et continuer à piler.
- 9 Ajouter la noix de muscade et mélanger.
- 10 Badigeonner la peau du suprême de pigeonneau de miel à l'aide d'un pinceau.
- 11 Coller le mélange d'épices broyées sur la surface du

Ingrédients  
pour 4 personnes

#### Ingrédients pour la viande

4 **Pigeonneau(x)**  
100 g **Beurre**  
1 **Gros sel**

#### Ingrédients pour l'enrobage des pigeonneaux

2 unité(s) entière(s) **Anis étoilé**  
1 unité(s) entière(s) **Clou(s) de girofle**  
1 **Miel liquide**  
1 **Noix de muscade en poudre**  
1 **Poivre rose**  
1 **Graines de coriandre**

#### Ingrédients pour la sauce

40 cl **Vin rouge**  
20 cl **Fond blanc de**

coffre badigeonnée de miel. Réserver dans un saladier et laisser reposer 45 minutes à température ambiante.

- 12 A l'aide de ciseaux, découper la carcasse avec les ailes en morceaux et les mettre dans une casserole.
- 13 Ajouter l'ail en chemise, quelques queues de persil, du laurier et du thym.
- 14 Couvrir à hauteur avec le fond de volaille et le vin.

## Étape 2

### Cuisson de la sauce

- 1 Mettre la casserole de sauce à chauffer sur feu vif.
- 2 Lorsque la préparation arrive à ébullition, baisser la température pour la maintenir à frémissements et faire réduire pendant environ 40 minutes.
- 3 Quand la sauce a bien réduit et atteint une consistance sirupeuse, ôter la casserole du feu et filtrer le jus à travers un chinois dans une autre casserole.
- 4 Presser avec une cuillère pour récupérer tout le jus.

## Étape 3

### Cuisson des abats et abattis

- 1 Mettre la moitié du beurre à fondre dans une casserole sans le laisser colorer.
- 2 Dès que le beurre fond, baisser sur feu doux et ajouter les abats et abattis dans la casserole en enlevant l'excès de sel.
- 3 Les placer côté chair vers le fond de la casserole pour éviter qu'ils ne dessèchent pendant la cuisson.
- 4 Laisser confire pendant 45 minutes à couvert.
- 5 En fin de cuisson, réserver la préparation à couvert pour ne pas dessécher la viande.

## Étape 4

### Rôtissage du coffre de pigeonneau

- 1 Placer une cocotte à feu doux et faire fondre le reste de beurre.
- 2 Colorer d'abord la partie peau du coffre des pigeonneaux.
- 3 Assaisonner le coffre de sel et de poivre sur sa partie intérieur.
- 4 Quand la partie peau est colorée, retourner la viande et l'assaisonner sur l'autre face.
- 5 Mettre un couvercle et laisser le pigeonneaux rôtir à couvert pendant environ 45 minutes.
- 6 Faire fondre un peu de beurre dans une poêle avant d'y ajouter les fèves préalablement écosées, mondées et cuites dans l'eau salée.
- 7 Le beurre doit être juste fondu mais pas noisette.
- 8 Ajouter quelques feuilles de sarriette puis mélanger.
- 9 Assaisonner de sel et de poivre et mélanger.
- 10 Quand le pigeonneau est cuit, le laisser reposer à

## volaille

4 **Gousse(s) d'ail**

1 **Thym**

1 **Laurier**

1 **Persil plat**

## Ingrédients pour les fèves

300 g **Fèves**

1 **Beurre**

1 **Sarriette**

couvert pendant 10 minutes.

## Étape 5

### Dressage

- 1 Sortir le pigeonneau de la casserole et le déposer sur une planche à découper.
- 2 Découper un des suprêmes à l'aide d'un grand couteau de cuisine et le tailler en aiguillettes.
- 3 Disposer quelques fèves sur une assiette ou une ardoise.
- 4 Déposer le coffre de pigeonneau à côté avec les aiguillettes.
- 5 Ajouter les abats et les abattis.
- 6 Verser la sauce dans un ramequin.
- 7 Décorer avec une branche de sarriette, une galette de riz et un petit bouquet de cerfeuil.