

*Gibiers*

# Poitrine de pigeon rôtie, oignons grelots façon tatin



**50 min** **20 min** **25 min** **5 min** **666**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

## Étape 1

### Préparation de la garniture

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.7).
- 2 Eplucher les oignons grelots avec un couteau d'office puis les tailler en rondelles. Réserver dans un bol.
- 3 Recouvrir une plaque de four d'une feuille de papier sulfurisé et déposer la pâte feuilletée dessus.
- 4 Enfourner pendant une quinzaine de minutes.
- 5 Eplucher les pommes à l'aide d'un économe. Les couper en deux puis enlever les pépins avec un couteau d'office.
- 6 Couper les pommes en lamelles puis en petits dés à l'aide d'un couteau éminceur. Réserver dans un bol.
- 7 Fendre la gousse de vanille en deux dans la longueur avec un couteau d'office puis gratter pour prélever les graines. Réserver dans un bol.
- 8 Faire fondre du beurre dans une casserole sur feu moyen puis ajouter les pommes.
- 9 Ajouter les graines de vanille, mélanger à l'aide d'une cuillère à soupe. Laisser cuire les pommes.
- 10 Faire chauffer une poêle avec une pincée de sucre.

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour le pigeon

4 **Pigeon**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

### Ingrédients pour le feuilletage et les oignons grelots

1 **Pâte(s) feuilletée(s)**  
400 g **Oignon(s) grelot(s)**  
30 g **Sucre semoule**  
2 c. à soupe **Huile d'olive**  
1 **Sel**

### Ingrédients pour les pommes

2 **Pomme(s)**  
1 **Gousse(s) de vanille**  
40 g **Beurre**  
3 cl **Vinaigre de cidre**

- 11 Déposer les tranches d'oignons grelots une à une pour ne pas les superposer.
- 12 Remuer les pommes pour qu'elles n'attachent pas au fond de la casserole.
- 13 Ajouter un peu d'huile d'olive sur les oignons, assaisonner de sel.
- 14 Retourner les tranches d'oignons pour les faire colorer des deux côtés.
- 15 Verser le vinaigre de cidre sur les pommes, mélanger et débarrasser dans un bol.
- 16 Débarrasser les oignons dans une assiette.
- 17 Sortir le feuilletage du four et le laisser refroidir pendant 5 à 10 minutes.
- 18 Dans un emporte pièce rectangulaire placé sur une assiette, déposer une couche d'oignons dans le fond.
- 19 Déposer une couche de pomme jusqu'en haut de l'emporte pièce puis tasser.
- 20 Retourner l'emporte pièce à l'aide d'une spatule métallique.

## Étape 2

### Préparation du pigeon

- 1 Avec un couteau d'office, gratter les plumes restantes sur le pigeon.
- 2 Inciser la peau au milieu de la cuisse puis soulever la peau pour la garder attachée au filet.
- 3 Inciser au niveau de l'articulation de la cuisse pour la détacher. Réaliser la même opération de l'autre côté.
- 4 A l'aide d'un couteau éminceur, trancher l'extrémité des ailes d'un coup net. Veiller à enlever les éclats d'os.
- 5 Réaliser une incision le long des côtes puis, avec des ciseaux, découper les os et ôter les abats restants.
- 6 Passer la lame sous la poitrine des deux côtés du bréchet, puis l'enlever avec les doigts en le tournant sur lui même.
- 7 Faire chauffer une poêle avec de l'huile d'olive.
- 8 Assaisonner le pigeon avec du sel des deux côtés et à l'intérieur.
- 9 Déposer le pigeon dans la poêle chaude côté peau pour la colorer. Le retourner afin que toute la peau soit dorée.
- 10 Débarrasser le pigeon côté chair sur une grille pour l'enfourner aussitôt pendant 4 minutes.
- 11 Après ce temps, sortir le pigeon du four et le laisser reposer pendant 5 minutes environ. Laisser le four allumé.
- 12 Avec un couteau scie, couper le feuilletage en tranches selon la largeur de l'emporte pièce.
- 13 Déposer la garniture et le pigeon sur une assiette et réchauffer le tout au four pendant 1 minute.

## Étape 3

## Dressage

- 1 Sortir la garniture et le pigeon du four.
- 2 Couper les tranches de feuilletage pour bien les ajuster à la longueur de l'emporte pièce.
- 3 Inciser au centre du pigeon et suivre l'os des deux côtés pour détacher les filets. Enlever le bas des côtes et les cartilages.
- 4 Réaliser la même opération de l'autre côté puis assaisonner de nouveau les filets de sel et de poivre.
- 5 Faire glisser la garniture sur une assiette de dressage et ôter l'emporte pièce.
- 6 Déposer les filets de pigeon à côté, puis poser le feuilletage côte à côte avec la garniture.