Pigeon en croûte de pralin au pignons et cacao, blettes aux poireaux, tempuras de légumes à l'orange et thym

Ma contribution au concours Du blog à l'assiette, élection du meilleur accord mets et vins de Gigondas. Pour cette occasion, j'avais reçu un millésime 2009, Le Brut du Foudre 56 de la cave de Gigondas.

Après m'être amusée sur l'élaboration de 4 plats tout en restant sur des goûts simples, mes choix se sont arrêtés sur le pigeon pour sa viande « sanguine » fine et puissante qui s'harmonise à merveille avec les tanins « soyeux » de ce Gigondas, tout comme la douceur sucrée de la carotte et de la betterave. Côté légumes, mon idée première était d'utiliser la betterave, le cerfeuil tubéreux et les blettes, pour leur goût « terreux ». Le côté légèrement astringent des blettes me paraissait intéressant afin de relever les arômes en fruits noirs. J'ai aimé l'harmonie « forestière » des pignons en association au thym et un léger arôme de mélasse donné le rapadura. Sa transformation en pralin au cacao grillé a conquis ma première impression en bouche « douce, puissante et envoûtante ». En accompagnement, la simplicité du quinoa (au passage, une graine de la même famille que la betterave, les blettes et les épinards) doux et riche en goût surtout de noisettes a permis de préserver la douceur et la puissance du Brut du Foudre 56.

LES INGRÉDIENTS (*pour 4 personnes*) :

Fond brun de pigeons…

- Les carcasses et ailes de 4 pigeons
- 1 petit oignon rouge
- 1 échalote
- 2 gousses d'ail
- Eau
- Sel et poivre

Pigeons au pralin de pignons et cacao amer au thym…

- 2 beaux pigeons (environ 450 g chacun)
- 25 g de pignons
- 8 g de sucre de canne brut (rapadura)
- ½ c. à soupe de cacao noir amer
- 1 pincée de thym effeuillé
- Huile d'olive

Blettes bicolores aux poireaux…

- 50 g de poireaux (cœur)
- 150 g de blettes
- Fond brun de pigeons
- Huile d'olive
- Thym
- Sel et poivre

Quinoa bicolore…

- 60 g de quinoa blanc
- 60 g de quinoa rouge
- Eau
- Sel

Espuma de fond brun au thym à la crème…

- 150 ml de fond brun
- 50 ml de crème fraîche épaisse
- Thym
- Sel

Tempuras de betteraves, carottes et cerfeuil tubéreux…

- 2 carottes
- 1 cerfeuil tubéreux
- 1 betterave rouge
- Huile de pépins de raisins
- ½ c. à soupe de thym
- 1 à 2 orange(s) bio (zeste et 200 ml de jus)
- 1 oeuf
- 100 g de farine type 65
- 25 g de fécule de maïs
- Glaçons
- Fleur de sel

Assemblage et finitions…

- Espuma de fond brun de pigeons au thym
- 1 petite betterave mi-cuite de 5 cm de diamètre
- Zeste d'orange
- Thym

LES ÉTAPES

Préparation des pigeons…
Désossez les pigeons, conservez les suprêmes et les cuisses que vous laisserez faisander 24 heures.

Fond brun de carcasses et d'ailes de pigeons…
Faites dorer l'ail, l'oignon et l'échalote, ajoutez les carcasses et les ailes de pigeons dégarnies de leur peau. Mouillez avec au maximum 1 litre d'eau, laissez cuire doucement jusqu'à l'obtention d'une belle consistance. Passez le fond brun au chinois fin. Réservez.

Pralin aux pignons, rapadura et cacao au thym…
Mixez les pignons au blender. Ajoutez le sucre de canne brut (rapadura) et le cacao. Mélangez. Versez le tout dans une poêle anti adhésive. Tout en mélangeant constamment, laissez griller le tout à feu moyen. Le pralin commencera à sentir le caramel amer. Stoppez la cuisson. Ajoutez une petite pincée de thym finement mixé puis laissez refroidir dans la poêle en remuant régulièrement. Réservez.

Les suprêmes et cuisses de pigeons…
Le lendemain, badigeonnez les suprêmes et les cuisses d'huile d'olive. Couvrez-les d'une couche de pralin aux pignons, cacao au thym. Déposez-les dans un plat puis faites-les cuire maximum 20 minutes à 180°C. Laissez reposer 5 à 10 minutes.

Blettes bicolores aux poireaux…
Émincez finement et séparément les côtes et les feuilles des blettes. Émincez le poireau. Faites dorer les poireaux et les côtes de blettes dans un filet d'huile d'olive. Ajoutez les feuilles de blettes et environ 100 ml de fond brun de pigeons. Laissez-les cuire au maximum une dizaine de minutes afin de préserver à la fois les couleurs et le croquants des légumes. Réservez.

Quinoa bicolore…
Rincez le quinoa à l'eau. Déposez-le dans une casserole avec deux fois son volume en eau salée. Amenez à ébullition. Réduisez le feu et faites cuire 20 minutes à découvert. Sans l'égoutter, réservez au chaud.

Espuma de fond brun au thym à la crème…
Faites cuire à feu doux 250 ml de fond brun avec une pincée de thym et de sel et ce pendant environ 30 minutes. Passez au tamis très fin. Versez dans le siphon avec la crème. Réservez au chaud au bain-marie.

Tempuras de légumes racines (carotte, betterave et cerfeuil tubéreux) à l'orange et au thym…
Zestez puis pressez l'orange. Réservez 200 ml de jus au congélateur.

Coupez les carottes sur leur longueur en tranches de 1,5 mm d'épaisseur. Coupez la betterave en bâtonnets de 2,5 par 2,5 mm sur sa longueur. Coupez le cerfeuil tubéreux en 4 parties égales sur la longueur. Réservez.

Mélangez l'œuf, la farine et la fécule de maïs. Versez graduellement le jus d'orange glacé. La préparation ne doit pas être trop homogène. Conservez le contenant de pâte à tempuras dans un second contenant de glace. Ajoutez le zeste d'une orange et le thym. Juste avant de servir, trempez les tranches de carottes dans la pâte à tempuras, égouttez et faites-les frire 4 par 4 (ou plus en fonction de la taille de votre friteuse) pendant 2 minutes dans l'huile de pépins de raisins chauffée à 170 – 180°C. Répétez l'opération jusqu'à épuisement des légumes. Déposez les tempuras à l'orange et au thym dans un plat, saupoudrez de fleur de sel. Réservez au chaud.

Finition et assemblage…
Épluchez puis coupez la betterave mi-cuite (10 minutes dans l'eau bouillante salée) en fines tranches. Réservez les 4 plus belles tranches d'un peu plus de 5 cm de diamètre. Juste avant de servir réchauffer les pigeons à 180°C pendant quelques minutes; réchauffez les blettes et le quinoa. Répartissez les blettes, sur lesquelles vous ajouterez une petite quantité d'espuma de fond brun à la crème et au thym; déposez 1 suprême et 1 cuisse de pigeon sur le nid de blettes.

Pour terminer, répartissez les tempuras… 2 languettes de carottes, 2 bâtonnets de betteraves, et 1 part de cerfeuil tubéreux ; déposez une demie-boule de quinoa de 5 cm de diamètre sur une fine tranche de betterave mi-cuite. Décorez légèrement de thym et d'espuma et d'un zeste d'orange.

ET QUE DIRE DE PLUS ?

→ Concours *« Du blog à l'assiette, élection du meilleur accord mets et vins de Gigondas« .*
→ Lire l'article intitulé : *Un casting cosmopolite pour une finale pleine de promesses !*
→ Valérie du blog « La Francesa aux fourneaux » a préparé un *Tartare de chevreuil au curry et sa tuile d'oignon compoté au curcuma.*
→ Philou du blog « Un cuisinier chez vous » a préparé un *Magret de canard à la plancha – betterave/cuberdon comme une pâte de fruits.*
→ Le Brut du Foudre 56 de la cave de Gigondas : *« Un vin d'une étincelante couleur rouge grenat, finement tramée, belle brillance. Le premier nez est complexe, puissant de fruits noirs et d'épices. Après aération, s'ouvre petit à petit sur des notes poivrées, animales, cassis, tabac brun, cuir et olives noires. L'attaque en bouche est puissante, franche, les tanins sont présents et soyeux à la fois. Une bouche pleine et bien structurée. La finale est persistante avec en rétro-olfaction des notes fumées et poivrées. Un carafage est nécessaire au moins deux heures avant le service. Température de Service: 15-17°C. Accords mets et vins: Chapon rôti, cardes à la crème, flan de cèpes, filet de boeuf.*

© Les Papilles Estomaquées 2013

http://papillesestomaquees.fr/pigeon-en-croute-de-pralin-au-pignons-et-cacao-blettes-aux-poireaux-tempuras-de-legumes-a-lorange-et-thym/