

Recette lauréate réécrite suite aux conseils de Laurent Deconinck du restaurant l'Oustalet de Gigondas!

« Voici la recette lauréate du concours du Blog à l'assiette, meilleur accord mets-vin de Gigondas : Pigeon en croute de pralin au pignons et cacao, blettes aux poireaux, tempuras de légumes à l'orange et thym. Un séjour mémorable en compagnie de Philou et Valérie deux partenaires hors pairs. J'ai réécrit la recette suite aux conseils de Laurent Deconinck du restaurant l'Oustalet situé à Gigondas! ».



« Sinon, je tiens à dire qu'en cuisine, j'ai été plus que secondé par Jérémie et Émilien sans qui les 32 plats ne seraient jamais sortis de la cuisine. Et bien sûr, n'oublions pas toute l'équipe qui a eu son rôle à jouer, un rôle palpable et indispensable! A mon arrivée le samedi, le fond brun de pigeon avait déjà été préparé et je n'ai pas pensé de leur demander comment l'équipe l'avait préparé, tellement j'étais émue d'être là! Est-ce utile de vous dire que je l'aurais entièrement bu à même la casserole tellement il était bon et onctueux! Revenons à nos moutons, cette recette se prépare sur 24 heures. Certaines étapes peuvent être préparées la veille, pour une meilleure efficacité le jour du service! »

« Dans quelques jours sera publié un article sur le déroulement de ce magnifique week end! »



Les Ingrédients :

(Pour 4 personnes)

Fond brun de pigeons qui servira au dressage final, à la préparation de l'espuma et à la deuxième cuisson des blettes...

- 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
- Beurre

Blettes bicolores aux poireaux...

- 50 g de poireaux (cœur)
- 75 g de blettes rouges (côtes et feuilles)
- 75 g de blettes vertes (côtes et feuilles)
- Fond brun de pigeons (*voir recette plus haut*)
- Huile d'olive
- Beurre
- Thym
- Glaçons et eau froide

- Sel

Quinoa bicolore...

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

Espuma de fond brun au thym à la crème...

- 250 ml de fond brun de pigeon (*voir recette plus haut*)
- 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 œuf
- 100 g de farine type 65
- 25 à 50 g de fécule de maïs
- Glaçons
- Fleur de sel

Feuille de betterave

- 1 betterave
- Beurre
- Sel

Les Étapes :

Préparation des suprêmes et cuisses de pigeon...

Préparer les pigeons en conservant les doubles suprêmes entiers sur la carcasse. Pour les cuisses, conservez un bout de peau en bout de cuisse. Entourez la chair des cuisses avec ce bout de peau que vous attacherez à la ficelle afin qu'elle ne sèche pas. Laissez faire la viande de pigeon pendant 24 heures.

Fond brun de carcasses et d'ailes de pigeons...

La veille, faites dorer l'ail, l'oignon et l'échalote, ajoutez les carcasses et les ailes de pigeons. Mouillez avec au maximum 1 litre d'eau, laissez cuire doucement et longuement jusqu'à l'obtention d'une belle consistance. Ajoutez de l'eau chaude si nécessaire. Dégraissez, passez le fond brun au chinois fin. Réservez.

Pralin aux pignons, rapadura et cacao au thym...

La veille ou le jour même, mixez les pignons au mixer. 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.

Quinoa bicolore...

Première étape : La veille ou le jour même, 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.

Deuxième étape : Réservez au chaud une bonne demie-heure avant le service.

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 (si nécessaire) et ce pendant environ 30 minutes. Passez au tamis très fin. Mélangez avec la crème puis versez le tout dans le siphon. Réservez au chaud au bain-marie.

Blettes bicolores aux poireaux...

Première étape : La veille ou le jour même Émincez finement et séparément les côtes et les feuilles des blettes. Faites blanchir les côtes à l'eau bouillonnante salée. Stoppez la cuisson en faisant tremper les côtes dans de l'eau additionnée de glaçons. Égouttez, réservez. Procédez de même avec les poireaux que vous aurez finement émincés.

Seconde étape : 15 minutes avant le service, faites dorer les poireaux et les côtes de blettes dans un mélange beurre-huile d'olive. Ajoutez les feuilles de blettes et environ 100 ml de fond brun de pigeons. Rectifiez l'assaisonnement. Laissez cuire au maximum une dizaine de minutes afin de préserver à la fois les couleurs et le croquants des légumes. Réservez au chaud.

Tempuras de légumes racines (carotte, betterave et cerfeuil tubéreux) à l'orange et au thym...

Première étape : 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 rempli de glaçons. Ajoutez le zeste d'une orange et le thym. Trempez les tranches de carottes dans la pâte à tempuras, égouttez et faites-les frire 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 munie d'une grille, saupoudrez de fleur de sel. Réservez.



Deuxième étape : Juste avant de servir, faites de nouveau frire, dans les même conditions, les tempuras, pour leur redonner un croustillant. Répétez l'opération jusqu'à ce que tous les légumes soient réchauffés. Déposez les tempuras à l'orange et au thym dans un plat de servir, saupoudrez de fleur de sel. Réservez au chaud.

Les suprêmes et cuisses de pigeons...

Première étape : Le jour du service et en avance, salez les cuisses et les suprêmes. Colorez les suprêmes de chaque côté dans une poêle très chaude additionnée de beurre. Laissez reposer au moins 10 minutes. Prélevez les deux suprêmes et réservez dans un plat. Pour les cuisses, faites-les colorer dans une beurre moussieux. Déposez dans un plat et laissez reposer puis enlevez les ficelles. Réservez.

Seconde étape : Juste avant de servir, couvrez les suprêmes et les cuisses d'une bonne couche de pralin aux pignons, cacao au thym. Passez-les au four environ 10 minutes à 180°C. Réservez au chaud.

Feuille de betterave...

Première étape : Épluchez puis coupez la betterave en très fines tranches. Faites-les cuire au beurre de chaque côté le temps qu'elles s'attendrissent. Déposez-les entre deux feuilles de papier cuisson Salez. Couvrez d'un papier film. Réservez au chaud. De cette manière, elles resteront bien souples.

Dressage...

Pour terminer, saupoudrez le fond des assiettes de quinoa. Déposez le mélange de blettes aux poireaux. Nappez de fond brun de pigeon. Arrosez d'espuma de fond brun de pigeon à la crème. Répartissez un suprême et une cuisse sur ce nid de légumes puis déposez la betterave en chiffonnade. Servez sans plus tarder avec en accompagnement 2 tempuras de chacun des légumes (betteraves, carottes et cerfeuil tubéreux).

Et Que Dire De Plus ?

→ Article paru dans la Provence du 25 février 2013 : [À Gigondas, la Section interprofessionnelle de l'appellation lance son concours « blog-chef ».](#)

→ Article écrit par Philou Loyen du Blog Un Cuisinier Chez Vous : [Du blog à l'assiette - Un week-end à Gigondas.](#)

→ Article écrit par Nathalie Merceron, membre du jury : [Du blog à l'assiette - Un week-end à Gigondas.](#)

→ Les 4 membres du Jury pour cette première édition du concours du Blog à l'assiette : Laurent Deconinck du [Restaurant l'Oustalet](#) à Gigondas, [Alain Senderens](#), juré d'honneur, Nathalie Merceron [journaliste et consultante culinaire](#) et Louis Barruol, vigneron au [Domaine Saint Cosme](#).



→ Étaient aussi présents : Jean-Pierre et Charles Perrin du [Domaine du Clos des Tourelles](#) et propriétaires du [Restaurant l'Oustalet](#), Mme et M Saurel du [Domaine Montirius](#), Mme et M Cartier du [Domaine Les Goubert](#), Mme et M Boutière du [Domaine du Pesquier](#), Delphine Faraud du [Domaine du Cayron](#), Mme et M Alazard du [Domaine de la Colline Saint Jean](#), Mme et M Marcel de [Gigondas La Cave](#), 5 invités et François Meffre du [Château Raspail](#), Eric Sallot et Jasper Van Berkel de la [Maison Gabriel Meffre](#), Mme et M Chauvet du [Domaine du Grapillon d'Or](#) et Thierry Faravel du [Domaine La Bouïssière](#).

→ Valérie Ramiand du blog *La Francesa aux fourneaux* a préparé un [Tartare de chevreuil au curry et sa tuile d'oignon compoté au curcuma](#). Une recette qui a «parlée» à Laurent Deconinck dans le choix des trois finaliste, pour qui les épices jaunes devraient faire ressortir le caractère fruité et solaire du Gigondas.

→ Philou du blog *Un cuisinier chez vous* a préparé un [Magret de canard à la plancha - betterave/cuberdon comme une pâte de fruits](#). Un plat qui a fait l'unanimité dans la sélection des 3 finalistes grâce à une réelle prise de risque, compensée par une parfaite maîtrise dans la recherche, et un très beau dressage.

→ Ce plat a été servi avec [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 carrafage 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 bœuf.*

© Les Papilles Estomaquées... 2013

<http://papillesestomaquees.fr/recette-laureate-reecrite-suite-aux-conseils-de-laurent-deconinck-du-restaurant-loustalet-de-gigondas/>
