

# Suprême de pigeon poché au lait puis rôti, servi rosé, crumble de pommes et panais, jus aux morilles et fleur de thym des Baux

## Ingrédients :

- 3 pigeonneaux
- 2 litres de lait
- 100 g de comté
- 100 g de beurre

## Salmis :

- Cœurs et foies de pigeonneaux
- 1 échalote
- 10 g de morilles déshydratées
- 40 g de beurre

## Jus corsé aux morilles et thym des Baux :

- 1 litre de fond de veau
- 20 g de morilles déshydratées
- Thym sauvage de la vallée des Baux

## Pommes pochées

### au vin rouge :

- 1 kg de pommes
- 0,5 litre de vin rouge
- 50 g de sucre
- 5 g de poivre de Séchouan

## Mousseline de panais :

- 1 kg de panais
- 15 cl de crème liquide
- 200 g de beurre

## Crumble renversé :

- 150 g de beurre
- 150 g de sucre
- 150 g de poudre d'amande
- 150 g de farine
- 5 g de fleur de sel
- du thym

## Tuiles au vinaigre balsamique :

- 50 g de farine
- 50 g de sucre
- 40 g de vinaigre balsamique
- 40 g de beurre



**PIGEONNEAUX** Parer et vider les pigeonneaux. Faire tiédir le lait, verser sur les pigeonneaux et laisser pocher pendant 12 heures. Lever les cuisses et les farcir avec le salmis (voir ci-dessous), un petit morceau de comté et faire cuire dans un papier film au four vapeur, réserver. Au moment faire rôtir les coffes et

les cuisses au beurre moussoux. Lever les suprêmes juste avant l'envoi.

**SALMIS** Faire revenir les abats au beurre moussoux, ajouter l'échalote ciselée et mixer. Incorporer les morilles préalablement hydratées et hachées.

**JUS** Faire réduire le fond de veau avec un peu de thym jusqu'à obtention d'une demie glace. Ajouter les morilles hachées et un peu de thym.

**POMMES POCHÉES** Faire réduire le vin rouge de 1/3 sans bouillir, ajouter le sucre et faire infuser rapidement le poivre de Séchouan. Couper les pommes en grosse brunoise, pocher et faire refroidir rapidement.

**MOUSSELINE** Éplucher et cuire les panais dans l'eau salée. Égoutter, mixer avec le beurre et la crème et dessécher au bain marie.

**CRUMBLE** Mélanger le beurre, le sucre, la poudre d'amande et la farine au batteur jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Passer au moulin à légumes et congeler. Façonner dans des emporte-pièces et faire cuire 8 minutes à 180°. Ajouter le thym hâché et la fleur de sel après cuisson.

**MONTAGE** Monter en mille-feuilles, la brunoise de pommes, la mousseline et le salmis, réchauffer et ajouter le crumble à la sortie du four.

**TUILES** Faire fondre le beurre et mélanger tous les ingrédients. Façonner et cuire 5 minutes à 160°.