

Pigeonneau farci en deux cuissons

suprêmes rôtis et cuisses confites,
déclinaison autour de l'olive noire de Nyons

Ingrédients :

- 1 pigeonneau

Farce (tapenade) :

- 3 anchois
- Olives noires de Nyons
- 1/4 de citron confit
- Cumin
- Huile d'olive

Espuma**pommes de terre/olives :**

- 4 pommes de terre
- 100 g d'olives
- 25 cl de crème
- Sel, poivre
- Encre de seiche

Tuile olive :

- 40 g de beurre
- 40 g de farine
- 40 g de sucre
- 1 blanc d'œuf
- 1 cuillère à soupe de tapenade



Réaliser la tapenade. Habiller et farcir le pigeonneau.

ESPUMA Cuire les pommes de terre filmées au four micro-ondes. Chauffer la crème avec les olives. Mixer et incorporer aux pommes de terre chaudes.

Assaisonner et ajouter l'encre de seiche. Réaliser l'appareil à tuile, cuire à 175°. Marquer le pigeonneau en cuisson et réaliser le jus. Dresser.