

En accompagnement du vin rouge du Château Dalmeran :

**Le pigeonneau royal désossé et farci aux pruneaux, poires pochées et coulis de vin rouge aux épices.**

Recette pour six personnes :

**Les pigeonneaux :**

- 6 pigeonneaux
- 500gr de pruneaux frais et dénoyautés
- Sel et poivre PM
- 100 gr de beurre

Flamber , vider et parer les pigeonneaux

Désosser les pigeonneaux

Couper les pruneaux en quatre

Farcir les pigeonneaux avec les pruneaux , les brider et les assaisonner.

Dans un grand sautoir, faites revenir les pigeonneaux de chaque côté avec les 100 gr de beurre puis mettre au four à 180° pendant environ 25 minutes puis réserver au chaud.

**Coulis de vin rouge aux épices et poires pochées :**

- 3 poires
- 2 L de vin rouge de Provence
- 10 cl de balsamique
- 2 gousses de vanille
- 1 orange
- 1 citron
- 10 gr de mélange 4 épices
- 10 gr de curry, gingembre, cannelle en poudre et piment de Cayennes
- 200 gr de sucre en poudre
- 50 gr de beurre

Mélanger tous les ingrédients sauf les poires et le beurre , faire bouillir puis flamber.

Peler les poires,les pocher dans le vin rouge et débarrasser.

Laisser réduire le vin jusqu'à l'obtention d'un jus sirupeux.

Le passer au chinois étamine puis le monter au beurre.

Couper les poires en deux et les vider.

**Dressage :**

Couper les pigeonneaux en deux.

Tailler les demies poires dans le sens de la longueur en lamelles.

Disposer les lamelles de poires en éventail et poser les pigeonneaux dessus, puis napper avec le coulis de vin rouge.