

# Pigeon rôti et crème de topinambour à la truffe



SERVI AVEC  
AOC SAINT MONT  
LA MADELEINE



**PRÉPARATION**  
30 min

**CUISSON**  
5 min



**DIFFICULTÉ**  
moyen



**POUR**  
4 personnes

4 petits pigeons en  
crapaudine

—  
100 gr de pommes de terre

—  
400 gr de topinambour

—  
25 g de beurre

—  
10 cl de lait

—  
10 cl de crème liquide

—  
1 cuillère à café de tartufata  
(ou crème de truffe)

—  
10 cl de vin blanc

—  
10 cl de fond de veau

—  
250 g de champignons

—  
mélangés (paris, girolles,  
mousserons, morilles...)

—  
Quelques châtaignes cuites

—  
5-6 tiges de persil frais

—  
Huile d'olive

—  
Sel, poivre

Demander au volailler de préparer les pigeons en crapaudine pour enlever la carcasse. Séparer les cuisses et les filets pour obtenir 4 morceaux par pigeon. Saler et poivrer légèrement toutes les faces.

Eplucher et couper les pommes de terre et topinambours en morceaux. Cuire dans une casserole d'eau salée pendant 15 à 20 minutes. Egoutter et passer au moulin à légumes. Incorporer dans la purée, le lait, le beurre coupé en morceaux et la tartufata.

Cuire les champignons lavés 5 minutes dans une poêle à feu vif avec un filet d'huile d'olive puis en fin de cuisson ajouter le persil haché.

Dans une sauteuse, faire chauffer un filet d'huile. A feu moyen, cuire chaque pièce de pigeon côté peau en premier pendant 6 à 8 minutes. Retourner et poursuivre la cuisson d'autant. Débarrasser la viande et enlever l'excédent de graisse. Dans la même sauteuse déglacer avec le vin blanc et porter à ébullition. Ajouter le fond de veau et la crème liquide. Porter à ébullition et faire réduire la sauce. Rectifier l'assaisonnement si besoin.

Au moment de servir, verser une cuillère de sauce au fond de l'assiette et y placer les morceaux de pigeon. A l'aide d'une grande cuillère, dresser la purée en virgule et déposer les champignons. Parsemer de châtaignes concassées et de poivre du moulin. ✱

*Plaimont*

Partagez vos  
**meilleurs moments**

D'autres recettes sur [www.plaimont.com](http://www.plaimont.com)

**#PLAIMONT**

