




Fédération Nationale des Chasseurs

FICHE RECETTE

# Pigeon Ramier à la ficelle et cuisses en cromesquis

*Au centre de la station de ValJoly dans l'Avesnois (Nord), officie un grand chef : Philippe Detourbe. On connaissait Philippe depuis 35 ans (à Paris ou encore, à Yerres quand il était au fourneau des cuisines du Chalet du Parc), mais le voici à présent en train de cuisiner pour les amoureux de chasse, un délicieux pigeon ramier « à la ficelle », produit Gibier de chasse Chasseurs de France. Le restaurant du Lac à Eppe-Sauvage attend ses nombreux gourmands en quête de beau et bons produits régionaux.*



4 pigeons de 400 à 500 g   
200 g de champignons de Paris  
1 botte de carottes fanes  
200 g de girolles  
200 g de châtaignes  
1 pièce de potimarron  
1 botte de navets  
1,5 kg de pommes de terre  
1 kg de salsifis  
4 poireaux  
1 l de bouillon de volaille  
500 g d'oignons  
100 g de graisse d'oie  
farine  
chapelure  
jaune d'œuf

- 1 - **Habillez et flambez les pigeons.** Levez les cuisses et séparez les suprêmes. Réservez. Concassez les carcasses de pigeon. Faites-les rôtir fortement. Ajoutez les oignons, carottes, poireaux coupés en brunoise. Faites-les revenir. Mouillez à hauteur avec le bouillon de volaille. Laissez cuire à feu moyen 40 min.
- 2 - **Faites confire les cuisses** dans la graisse d'oie pendant 25 min sans ébullition. Epluchez et lavez les légumes séparément. Faites-les pocher un à un dans un peu de bouillon filtré. Réunissez les différents bouillons à la base.
- 3 - **Effilochez les cuisses** de pigeon. Mélangez la chair au potimarron écrasé. Panez successivement dans la farine, l'œuf, et la chapelure. Enlevez la peau des suprêmes. Ficelez-les en gardant une longueur. Assaisonnez et pochez 4 à 5 min dans le bouillon frémissant. Enlevez la peau des suprêmes. Ficelez-les en gardant une longueur. Assaisonnez-les et pochez-les 4 à 5 min dans le bouillon frémissant.
- 4 - **Dresser harmonieusement** en commençant par les suprêmes puis en disposant les légumes. Terminer par les cuisses en cromesquis. Servir le bouillon bien chaud à part.

[www.chasseurdefrance.com](http://www.chasseurdefrance.com)