

Pigeons d'Alsace rôtis

en cocotte à l'ail, oignons nouveaux, lardons girolles et nouilles à l'alsacienne selon A. Westermann

Marché pour quatre personnes

Base : 4 pigeons d'Alsace (450 à 500 g pièce) garniture aromatique (20 g de carottes, 20 g d'oignon, 1/2 brindille de thym) , 2 cuill. à soupe d'huile d'arachide, 30 g de beurre
2 cuill. à soupe de vin blanc, 10 cl de fond blanc de volaille , sel, poivre

Garniture : 200 g d'oignons nouveaux, 12 gousses d'ail, 30g de beurre

1 pincée de sucre, 10 cl de fond de blanc de volaille, ou à défaut d'eau, 2 tranches de lard, sel, poivre

Pour les girolles : 300 g de girolles, 30 g d'échalote, 1/2 gousse d'ail, 40 g de beurre

Nouilles à l'alsacienne : 300 g de farine, 3 œufs, 1 pincée de sel, 1 cuill. à soupe d'huile, 30 g de beurre, sel

Préparation : faire flamber, vider et préparer les pigeons par le volailler. Réserver à part le cou et les ailerons pour la confection du jus.

Pâte à nouilles : Mélanger à la main la farine, les oeufs et le sel. Travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle forme une boule et se détache des doigts, ou mieux encore, utiliser un mélangeur. Laisser reposer dans du papier film pendant 1 h au frais.
Girolles : Nettoyer la base terreuse des girolles. Les laver plusieurs fois sous l'eau froide (sans les faire tremper). Les égoutter sur un linge. Eplucher et hacher l'échalote et l'ail.

Garniture : éplucher les oignons nouveaux et les gousses d'ail, puis dans une cocotte

basse, faire légèrement colorer au beurre. Saler, poivrer et mettre une pincée de sucre. Mouiller à hauteur avec le fond blanc de volaille. Couvrir d'une feuille de papier sulfurisé et laisser cuire à petit feu jusqu'à une réduction de trois quarts. Vérifier la cuisson et rectifier l'assaisonnement. Détailler les tranches de lard en lardons.

Nouilles : fariner légèrement la table de travail. A l'aide d'un laminoin à nouilles ou d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte à nouilles à 2 mm et la découper en lanières de 5 mm de large. Les déposer sur un torchon légèrement fariné.

Cuisson des girolles : chauffer 20 g de beurre dans une poêle, ajouter les girolles, saler, poivrer. Cuire à couvert sur feu doux pendant 2 mn environ pour qu'elles rendent leur eau de végétation. Egoutter les girolles et conserver le jus à part.

Pigeons : éplucher et tailler la carotte et l'oignon en morceaux de 5 mm de côté. Saler et poivrer les pigeons, et les déposer dans une cocotte avec les cous et les ailerons. Faites colorer à l'huile d'arachide et au beurre, puis cuire dans un four à 200 °C pendant environ 40 mn en arrosant fréquemment. Après cuisson, retirer les pigeons et lever les poitrines et les cuisses. Concasser les carcasses de pigeons et dégraisser partiellement la cocotte de cuisson. Faire légèrement colorer les carcasses pendant une dizaine de minutes avec la garniture aromatique. Lorsque les

sucs sont bien caramélisés, déglacer au vin blanc, puis mouiller avec le fond de blanc de volaille. Réduire de moitié, puis incorporer le jus des girolles. Passer le jus de pigeon au chinois fin et rectifier l'assaisonnement.

Finition de la garniture : chauffer à feu vif une poêle et faire sauter rapidement les girolles avec les 20 g de beurre restants. Ajouter l'échalote et l'ail hachés, puis les lardons en les laissant colorer, et enfin les oignons nouveaux et les gousses d'ail. Rectifier l'assaisonnement et garder au chaud.

Cuisson des nouilles : pendant ce temps, plonger les nouilles fraîches dans une casserole d'eau bouillante salée et additionnée d'un peu d'huile. A partir de la reprise de l'ébullition, les laisser cuire 2 mn pour une cuisson «al dente». les égoutter dans une passoire sans les faire rafraîchir. Les mettre dans une sauteuse avec le beurre et remuer délicatement.

Finition : sur chaque assiette, répartir les poitrines et les cuisses des pigeons bien chaudes, et dresser tout autour la garniture. Servir les nouilles à l'alsacienne à part et le jus de pigeon en saucière.

à boire avec ...

- Un Chorey les Beaune 2002 de Dominique Laurent
- un Margaux 1986 Château Bel Air Marquis d'Aligre