



Une recette « Prosper Montagné »

Club Prosper Montagné www.club-prosper-montagne.fr - e-mail: info@club-prosper-montagne.fr
Siège Administratif- 45 rue Saint Roch - 75001 Paris . Siège Social: CCI, 3Bd Camille Pelletan - 11000 Carcassonne



Olivier Gremillet, Chef de cuisine vous présente sa recette:

Suprême de pigeonneaux en deux cuissons au noyau de Poissy, Duxelle de champignons de Paris, Embeurré de choix de Pontoise, polenta aux abricots



Ingrédients pour 6 personnes

- 12 filets de pigeonneaux maison Masse
- 3 carcasses de pigeonneaux maison Masse
- 300 gr de foie gras de canard maison Masse
- 400 gr de feuilletage
- 6 cl de noyau de Poissy jaune

Pour la croute «sèche»

- 6 abricots séchés (verger d'Orgeval)
- 50 gr de cajou en poudre
- 50 gr poudre de noisette
- 75 gr de beurre

Embeurrée de choux de Pontoise

- un demi choux de Pontoise
- 30 cl de crème liquide
- 30 gr de beurre

Préparation de la Polenta :

Couper les abricots en petits morceaux et les macérer avec le noyau de Poissy jaune
Chauffer le lait avec l'assaisonnement, ajouter la polenta, cuire et ajouter ensuite le parmesan et les morceaux d'abricots, débarrasser en plaque. Détailler et poêler

Croute «sèche»

Passer les abricots au cutter, les mélanger avec la poudre de cajou et de noisette ainsi que le beurre.
Rouler entre deux feuilles de papier sulfurisé, détailler en forme d'un filet de pigeon et stocker au froid.

Polenta

- 125 gr de polenta
- 1/2 l de lait
- 25 gr de parmesan
- 50 gr de beurre
- 6 demi abricots séchés macérés au noyau de Poissy (2cl)
- Sel, poivre, muscade

Duxelle de champignons de Paris

- 250 gr de champignons de Paris
- 40 gr d'échalotes
- 30 gr de beurre
- 1 jaune d'oeuf et 2 c à soupe de crème
- sel, poivre



Une recette « Prosper Montagné »

Club Prosper Montagné www.club-prosper-montagne.fr - e-mail: info@club-prosper-montagne.fr
Siège Administratif- 45 rue Saint Roch - 75001 Paris . Siège Social: CCI, 3Bd Camille Pelletan - 11000 Carcassonne



Duxelle de champignons

Garder 6 beaux champignons pour tourner puis hacher les champignons restants, haché l'échalote. Faire suer l'échalote puis ajouter les champignons hachés, un demi jus de citron et assaisonner, lier avec un jaune d'oeuf et deux cuillères de crème.

Cuire les champignons tournés.

Embeurrée de choux

Blanchir les choux.

Fondre le beurre et ajouter les choux en chiffonnade, ajouter la crème, laisse cuire, assaisonner.

Pigeonneaux

Couper le foie gras en tranche, assaisonner.

Prendre les 6 filets de pigeonneaux mettre une tranche de foie gras et ajouter un autre filet de pigeonneaux dessus (un filet, une tranche, un filet)

Abaisser un morceau de feuilletage et envelopper, dorer et cuire au four 180° recommencer l'opération trois fois, il faut un demi pigeonneaux en croute par personne.

Réduire le fond de pigeonneaux presque à demi-glace ... Réduire le noyau de Poissy jaune et ajouter le demi-glace, assaisonner, réserver.

Mettre en cuisson les filets de pigeonneaux restant , assaisonner.

Débarrasser puis mettre une fine couche de croute «sèche» dessus passer à la salamandre.

Reste plus qu'à dresser harmonieusement.

Bonne dégustation

Retrouvez la cuisine d' Olivier Gremillet au restaurant L'Esturgeon
6 cours du 14 juillet - 78300 Poissy www.lesturgeon.com