

Le pigeon par Rodolphe Regnaud, Toque d'Auvergne

Rodolphe Regnaud, **Toque d'Auvergne** dont le restaurant : L'Auberge du Pont est situé à Pont du Château nous fait le plaisir de nous présenter sa recette autour du pigeon. Des saveurs, des odeurs, des évocations de nature pour ce chef d'origine bretonne amoureux de son terroir d'adoption.



Forêt Investissement passe en cuisine et nous propose de faire un tour du côté des saveurs en ce début de printemps.

Crédit Photo portrait : Natacha Sibellas

Crédit photo recette : Luc Olivier

LE PIGEON :

“

Le Filet Rôti, la Cuisse confite en son jus, Tartine croustillante d'abats, Chou farci au foie gras de nos plaines de Limagne, Jus Corsé.

PRÉPARATION

- Flamber et vider les pigeons, lever les cuisses et les suprêmes. Filmer les cuisses et les mettre à confire dans le jus de Volaille. Mettre les suprêmes sous vide. Récupérer les foies et les cœurs et les réserver au frais. Concasser les carcasses et lancer le jus.
- Mettre en cuisson la brunoise de céleri et le céleri pour la purée de céleri.
- Blanchir les Feuilles de choux, bien les refroidir et les égoutter sur un torchon. Tailler la moitié de la pomme Granny en brunoise et l'incorporer dans la brunoise de céleri. Tailler les escalopes de foie gras et les marquer. Façonner les choux farcis avec la brunoise pomme céleri et le foie gras et réserver.
- Façonner les spaghettis de pomme de terre et préparer les croustillant de pomme de terre et les mettre à frire. Mettre en cuisson les spaghettis et les refroidir.
- Mettre les suprêmes de pigeon en cuisson au four 20 min au 62 degrés et réserver. Tailler les tartines de pain de mie et les passer au beurre. Suer l'échalote et saisir les abats, les flamber et mixer et réserver.
- Mixer la purée de céleri et la garder au chaud, Fondre l'oignon au beurre ajouter flamber au cognac ajouter la crème et la crème épaisse et réduire, ajouter les spaghetti et rectifier l'assaisonnement. Poêler les suprêmes de Pigeon et parer les cuisses de pigeon et maintenir au chaud. Filtrer le jus et l'incorporer au jus de confisage des cuisses et réduire, filtrer à nouveau et monter au beurre.
- Dressage, bon appétit!

INTERVIEW DU CHEF

QUEL EST VOTRE RAPPORT À LA FORÊT?

Je suis un petit fils de paysan, j'ai couru toute mon enfance dans les forêts et les champs. je suis breton et la forêt est pour moi évocatrice de magie avec celle de Brocéliande et Merlin l'enchanteur. C'est formidable de pouvoir imaginer des histoires en forêt quand on est un enfant!

Aujourd'hui je vis en Auvergne et j'adore ramasser les champignons, surtout les cèpes et les morilles. Celà fait partie de mes petits bonheurs!

EST-CE QUE VOUS ÊTES CHASSEUR?

Mon beau-père et mon beau-frère le sont et j'aime bien les accompagner. Je n'ai pas le permis mais j'observe les animaux et la nature. Ils vont souvent à la chasse aux sangliers et j'en profite pour m'oxygéner.

EN QUOI LE GIBIER EST INTÉRESSANT À CUISINER?

La viande issue du gibier a du caractère. J'aime particulièrement cuisiner le gibier à plumes comme le col vert, le pigeon, le perdreau ou bien encore la bécasse mais dans le cas de la bécasse, c'est à usage personnel car on n'a pas le droit de la proposer au restaurant.

EN AUVERGNE, QUEL EST LE GIBIER QUE VOUS AIMEZ PARTICULIÈREMENT TRAVAILLER?

J'apprécie beaucoup le sanglier, le chevreuil, le cerf ou la biche, j'en propose de temps en temps à la carte. J'aime travailler les sauces qui accompagnent les viandes. Il m'arrive de préparer également le Lièvre à la Royale mais c'est ponctuel, lorsque l'on me le demande. C'est un plat de luxe qui demande un fort investissement temps (en moyenne 5 jours de travail) et couteux en termes de matière première.

EST-CE QUE LE GIBIER EST UN PLAT MASCULIN?

Absolument pas on compte autant de femmes que d'hommes qui en commandent. La biche possède une viande plus tendre et moins fibreuse que le chevreuil, les femmes l'apprécient. Mais je ne fais aucune distinction Homme/femme dans l'appréciation du gibier.

LE PLUS DE VOTRE RECETTE CITÉE CI-DESSUS?

J'aime préparer les abats à part, mixés que je présente ensuite sur une tartine. J'apprécie beaucoup de travailler les abats. J'aime aussi préparer le gibier en dehors de toute marinade. Je préfère être sûr le goût de la viande. Mes sauces sont travaillées à part.

Écrit par **Stéphanie Bonnet**