

## PIGEONNEAU NORMAND FACON VALLEE D'AUGE

## DENREES POUR 6 PERSONNES

## BASE

- ⊕ 3 pigeonneaux (600 gr/2 pers)
- ⊕ 50 gr de beurre clarifié
- ⊕ sel, poivre

## SAUCE

- ⊕ Les carcasses des pigeons
- ⊕ 2 à 3 échalotes
- ⊕ Qs d'épluchures de pommes
- ⊕ 1 cuill à sp de fond déshydraté
- ⊕ 25 cl de cidre
- ⊕ 10 cl de jus de pomme
- ⊕ QS d'eau
- ⊕ Thym, laurier
- ⊕ 50 gr de beurre clarifié
- ⊕ Sel, poivre

## GARNITURE

- ⊕ 200 gr de champignon de Paris
- ⊕ 500 gr de pommes reinettes
- ⊕ ½ jus de citron
- ⊕ ½ banane
- ⊕ 50 gr de crème liquide
- ⊕ Qs de beurre clarifié
- ⊕ Sel, poivre de timut

## Notes personnelles

## TECHNIQUE DE REALISATION

## BASE

- ⊕ Flamber et vider les pigeonneaux
- ⊕ Lever les suprêmes et les cuisses
- ⊕ Assaisonner et sauter les suprêmes et les cuisses. Enfourner le tout au four à 80°C. Cuire les suprêmes à 54°C à cœur. Prolonger la cuisson des cuisses.
- ⊕ Reposer les morceaux dans un plat recouvert d'alu
- ⊕ Réchauffer sous le gril du four 5 mn avant de servir

## SAUCE

- ⊕ Concasser les carcasses et les saisir dans le beurre, ajouter les échalotes émincées et les épluchures de pommes
- ⊕ Ajouter le fond
- ⊕ Mouiller avec le cidre et l'eau jusqu' à recouvrir les carcasses, ajouter le thym et laurier
- ⊕ Cuire 1 heure à feu doux, filtrer réduire jusqu'à obtenir une sauce nappante
- ⊕ Monter au beurre, assaisonner

## GARNITURE

- ⊕ Laver et tailler les champignons en gros quartiers, sauter au beurre assaisonner
- ⊕ Laver les pommes et lever de 18 à 24 boules à la cuillère « parisienne », citronner, réserver
- ⊕ Eplucher le reste des pommes, citronner
- ⊕ Rôtir, les pommes et la banane en peau. (Beurrer les pommes)
- ⊕ Porter la crème à ébullition avec le timut, laisser infuser
- ⊕ Quand les pommes et la banane sont fondantes mixer fortement l'ensemble (ôter la peau de la banane), ajouter la crème et le timut, saler très légèrement
- ⊕ Sauter rapidement les boules de pommes dans le beurre, assaisonner.

QS= Quantité Suffisante



## BRIOCHE FEUILLETEE, MARMELADE DE POMME ROTIE, GLACE A LA CONFITURE DE LAIT ET CALVADOS

## DENREES POUR 12 PERSONNES

## BRIOCHE FEUILLETEE

- ⊕ 0.250 kg farine
- ⊕ 0.012 kg levure
- ⊕ 0.004 kg sel
- ⊕ 0.030 kg sucre
- ⊕ 0.150 kg œuf entier (3 pc)
- ⊕ 0.050 kg beurre (détrempe)
- ⊕ 0.125 kg beurre (tourage)
- ⊕ 1 jaune d'œuf (dorure)
- ⊕ 50 gr de sucre chouquette

## MARMELADE DE POMME

- ⊕ 6 pommes acidulées (elstar)
- ⊕ 30 gr de beurre
- ⊕ 1 à 2 cuill à sp de vergeoise

## GLACE AU CALVADOS

- ⊕ 250 gr de lait
- ⊕ 4 jaunes d'œufs
- ⊕ 40 gr de sucre
- ⊕ 100 gr de confiture de lait
- ⊕ 1 à 2 cuill à sp de calvados

## CARMEL A LA CARDAMOME

- ⊕ 30 gr de sucre
- ⊕ 30 gr de pommeau
- ⊕ 2 gs de cardamome
- ⊕ 1 jus de citron

## SIROP POUR PUNCHER BRIOCHE

- ⊕ 80 gr de sucre
- ⊕ 80 gr d'eau
- ⊕ Cannelle en poudre
- ⊕ 1 cuill à sp de calvados

## Notes personnelles

QS= Quantité Suffisante



## TECHNIQUE DE REALISATION

## BRIOCHE FEUILLETEE(12 cercles diam 65)

- ⊕ Réaliser une pâte à brioche classique avec 50 gr de beurre pommade (détrempe). Laisser reposer 2 heures au frais
- ⊕ Façonner les 125 gr de beurre en rectangle de 1 cm d'épais
- ⊕ Abaisser la brioche, déposer le beurre au centre, replier les bords et abaisser en rectangle, plier en trois (=1 tour), abaisser encore 1 fois (=2 tours). Reposer ½ h à 1h au frais
- ⊕ Donner 2 tours, laisser reposer (½ h)
- ⊕ Abaisser en rectangle de 25x42, badigeonner avec la dorure et le sucre, rouler
- ⊕ Détailler le rouleau en 12 tranches, déposer chaque tranche dans un cercle chemisé de papier sulfurisé, laisser pousser
- ⊕ Cuire 15 mn à 180°C, arroser avec le sirop de punchage et laisser 3 à 5 mn au four.

## MARMELADE DE POMMES ROTIES

- ⊕ Creuser les pommes sans les percer, poser le beurre au centre, rôtir les pommes à 180 c (elles doivent être fondantes)
- ⊕ Eliminer la peau, mixer rapidement avec le sucre

## GLACE AU CALVADOS

- ⊕ Réaliser une crème anglaise cuite à 80°C, ajouter la confiture et le calvados
- ⊕ Verser dans un bac à glaçon, congeler
- ⊕ Mixer les glaçons, débarrasser et replacer au congélateur

## CARMEL CARDAMOME

- ⊕ Caraméliser le sucre, le pommeau et les graines de cardamome écrasées, décuire avec le jus de citron

## SIROP PUNCHAGE

- ⊕ Porter le sucre, l'eau et la cannelle 2 mn à ébullition
- ⊕ Ajouter le calvados, refroidir