

Daniel et Stéphane CHAMBON

Le Pont de l'Ouyse

Lacave

Pigeonneau rôti un bon jus et mousseline de petits pois, fricassée de champignons, les abats sur pain grillé

2 pigeons (1/2 pc per personne) - 40 gr d'échalotes - 1 l de fond blanc de volaille
purée de petits pois - 50 gr oignons grelots - 50 gr carottes - 50 gr poitrine de porc
200 g petits pois - 100 g fond blanc de volaille - 200 gr de cèpes
5 gr ail haché - 5 gr persil haché - 40 gr beurre - Sel et poivre
4 tranches de pain baguette - 200 gr de foie de pigeon - 4 pcs de foie gras de canard
- Sel et poivre - 4 pcs tomates cerise - Pousses d'herbes

Désosser les pigeons et les couper en 2, retirer l'aileron, saler et poivrer
Coudre les pigeons à l'aide d'une grosse aiguille et de ficelle de cuisine afin de former une ballotine
Couper les carcasses et les faire rôtir dans une plaque au beurre, ajouter les échalotes ciselées et mouiller avec un fond blanc de volaille.
Laisser cuire pendant une heure à feu doux et passer au chinois. Hacher les foies des pigeons et ajouter le foie gras, assaisonné, sel et poivre
Faire revenir les oignons et les lardons dans un sautoir, ajouter les carottes et les petits pois.
Mouiller avec du fond blanc de volaille et saler.
Cuire quelques minutes et mixer avec la crème.
Passer au chinois pour enlever les particules de peau et rectifier l'assaisonnement. Faire griller les tranches de baguette et toaster avec le mélange de foies hachés. Faire sauter les cèpes au beurre et finir avec l'ail et le persil haché, saler et poivrer.
Faire rôtir tout doucement les pigeons dans un sautoir et finir de les cuire au four 7 à 8 minutes
Passer les toasts au four, 4 à 5 mn, en même temps que les pigeons.
Laisser reposer les pigeons avant de retirer la ficelle.
Réduire et monter le jus de pigeon au beurre.
Dressage : Faire une quenelle de mousseline de petits pois sur le coté de l'assiette. Placer les cèpes à l'opposé et déposer le toast dessus. Retirer la ficelle et placer les pigeons sur les toasts. Verser le jus autour du pigeon
Décorer avec des herbes du jardin, et une tomate cerise passée quelques minutes au four.



Si l'est un volatile qui incarne le Quercy, c'est bien le pigeon. Le nombre de pigeonniers qui émaillent la campagne lotoise est là pour nous le rappeler. Laurent Chambon le sait plus que tout autre puisque le pigeon figure toujours en bonne place sur sa carte. Son fournisseur exclusif n'est autre que Michel Pribilsqui installé à Peyrillac-Cazoulès. Depuis 1976, il livre fidèlement ses pigeons à la famille Chambon. Cet éleveur produit jusqu'à 6 000 pigeons par an à partir d'une trentaine de couples qu'il bichonne dans leur grande volière. Les pigeons sont nourris avec du maïs qu'il cultive lui-même auquel il ajoute un complément de soja. Pas étonnant que ses pigeonceaux soient tendres, d'autant qu'il ne faut pas plus de six semaines pour que ce pigeon que l'on dit voyageur aille de Peyrillac au... Pont de L'Ouyse !

If there's one bird that truly represents Quercy, it's the pigeon. The number of pigeon-towers all over the Lot countryside stands as a permanent reminder. Laurent Chambon knows this better than anyone, as pigeon always holds an important place on his menu. His exclusive supplier is none other than Michel Pribilsqui, in Peyrillac-Cazoulès. Since 1976, he has been faithfully delivering his pigeons to the Chambon family. This farmer produces up to 6 000 pigeons per year from thirty or so breeding pairs which he cosses in their huge aviary. The pigeons are fed on maize which he grows himself and to which he adds a soya complement. Hardly surprising that his young pigeons are tender, especially given that it only takes six weeks for the so-called «homing» pigeon to make the trip from Peyrillac to the... Pont de L'Ouyse !

ROAST YOUNG PIGEON WITH ITS JUS AND LIGHT PEA PUREE, FRIED MUSHROOMS, AND PIGEON LIVERS ON TOAST

Pigeons (1/2 squab per pers.) 2 pigeons
Shallots 40 g - White poultry stock 1 l - Pea Purée
Small pickling onions 50 g - Carrots 50 g - Belly pork 50 g
Peas 200 g - White poultry stock 100 g - Cream 50 g
Ceps 200 g - Chopped garlic 5 g - Chopped parsley 5 g
Butter 40 g - Salt and pepper
Baguette 4 slices - Pigeon livers 200 g - Duck foie gras 4 pieces
Salt and pepper - Cherry tomatoes 4 - Sprigs of herbs

Bone out the pigeons and cut them in 2, remove wingtips, salt and pepper. Sew up the pigeons using a large needle and kitchen string to form a ballotine (parcel). Cut up the carcasses and roast them with butter on an oven tray, add the shallots cut with scissors and moisten with white poultry stock. Cook gently on a low heat for

an hour, then put through a «chinois» (fine sieve). Chop the pigeon livers and add the foie gras, season with salt and pepper. Brown the onions and lardons in a sauté pan, add the carrots and peas. Moisten with white poultry stock and season. Cook for a few minutes then blend with the cream. Put through a fine sieve to remove the particles of skin, and adjust the seasoning. Grill the slices of baguette and toast them spread with the chopped liver mixture. Sauté the ceps in butter, finish with the garlic and parsley, salt and pepper. Pre-roast the pigeons gently in a sauté pan and finish cooking in the oven for 7 to 8 minutes. Put the baguette slices in the oven for 4 to 5 mins, at the same time as the pigeons. Allow the pigeons to rest before removing the string. Reduce the pigeon jus and finish it with butter.

Make a quenelle of pea purée on the side of the plate. Put the ceps on the opposite side and place the toasted baguette on top. Remove the string and place the pigeons on the toast. Pour the jus around the pigeon. Decorate with herbs from the garden, and a cherry tomato cooked for a few minutes in the oven



