



## **Pigeon restructuré par Laurent Lemal**

**Laurent Lemal a remporté le Bocuse d'or France 2015 qui s'est déroulé le 21 et 22 septembre 2015, salle de la Mutualité à Paris. Aux termes de 5h de compétition, il monte sur la plus haute marche du podium avec deux recettes saluées par le jury. Son plat de viande (aussi dressé sur assiette) était sur le thème du Pigeon. Voici la recette du gagnant: Pigeon restructuré / La cuisse en croustilles de sauge / Timbale de**

## **cèpes / Chou rouge en salmis.**

Les pigeons seront moulés en forme de goutte avec farce fine, truffe et foie gras, les cuisses en cromesquis de moelle, les cèpes et foie en timbale de spaghetti, la peau croustillante. Une sphère craquante de polenta au foin, un dôme chou rouge cassis, poire et abats accompagneront le plat

### **Poitrine de pigeon :**

Désosser les pigeons, récupérer des lèches sur les filets, avec le reste des suprêmes, réaliser une farce mousseline, l'agrémenter de ciboulette.

Graisser les flexipan en forme de goutte, puis masquer d'une fine couche de mousseline de pigeon, faire un montage avec les lèches de pigeons, le foie gras préalablement poêlé, la farce mousseline et les truffes, finir par une couche de mousseline uniforme, couvrir d'un papier film et cuire à 56°C à cœur.

Une fois les poitrines de pigeons cuites, les démouler, les passer en cellule et les glacer avec la glace de viande, le panko coloré avec le gras des peaux de pigeon et la ciboulette ciselée.

### **Cuisses de pigeon en cromesquis :**

Rissoler les cuisses, ajouter la garniture aromatique, faire suer et déglacer au vin rouge, réduire, mouiller au bouillon de volaille et cuire 1h à frémissement.

Infuser l'ail et le thym dans le lait, réaliser un roux avec la moelle blanchie et la farine, filtrer le lait infusé sur le roux et cuire la béchamel.

Une fois les cuisses cuites, les effiloche, mélanger avec la béchamel ajouter la sauge hachée et mouler l'appareil dans des flexipan, faire durcir en cellule de refroidissement.

Mixer le Panko avec le persil, paner ensuite les cromesquis de cuisses avec le Panko, frire à l'envoi.



### **Jus de pigeon :**

Rissoler les abattis de pigeon, ajouter ensuite la garniture aromatique, déglacer et flamber au cognac, réduire, déglacer au Maury rouge, réduire, déglacer au vin rouge, réduire, mouiller au bouillon de volaille et cuire environ 2h.

Filtrer le jus, réduire à glace, servir en saucière à l'envoi.

### **Timbales de spaghetti aux cèpes :**

Cuire les spaghettis 10mn à l'eau bouillante salée, les rafraichir puis les coller un par un en alternant les noirs et les blancs, masquer d'une couche de farce fine de

pigeon agrémentée d'un mélange fécule de pommes de terre-lait, cuire 2 mn à 56°C vapeur.

Tailler des bandes de 11,2cm de long et 3cm de large, mouler dans un cercle inox, réaliser la soudure et le fond du moule avec la mousseline de pigeon, cuire 6mn à 56°C vapeur, débarrasser.

Faire suer les échalotes avec un peu de beurre, ajouter les cèpes taillés en brunoise puis les foie, cuire rapidement, lier avec une cuillère de demi-glace, remplir les timbales à l'envoi.



le plat de Laurent Lemal © Photos Le Fotographe

### **Sphères de polenta au foin :**

Chauffer le lait et la crème avec le foin et laisser infuser 10 mn, filtrer cette préparation.

Mettre à chauffer le lait infusé, ajouter la polenta, le sel, cuire cette préparation 30mn, finir en ajoutant le parmesan râpé, le beurre et la crème de Bresse, passer ensuite au chinois étamine et couler l'appareil dans des moules en formes de sphères en y ajoutant la glace de volaille au milieu, remettre le moule en cellule, terminer en bouchant la sphère avec la polenta, placer un cure dent et mettre en cellule afin de bloquer les sphères pour pouvoir les démouler.

Une fois les sphères congelées, les paner avec le mélange de chapelure et farine de maïs, frire à 190°C et les maintenir au chaud.

### **Confit de chou rouge, poires, Cassis et abats :**

Faire suer l'échalote ciselée avec le lard de Colonnata taillé en brunoise, ajouter les poires en brunoise, le chou émincé, le cassis, le gingembre confit, déglacer au vinaigre de Banyuls, réduire, ajouter ensuite le mélange agar-agar et bouillon de volaille et cuire cette préparation 30 mn, finir par ajouter les abats hachés pour la liaison, mouler à chaud dans un flexipan, laisser durcir en cellule.

Réaliser le glaçage en mélangeant le Maury rouge, le Kappa et la poudre de betteraves, glacer les confits de chou rouge avec cette préparation.

Eplucher et tailler les pommes de terre à la mandoline, les mettre à sécher au four entre 2 silpat 22mn à 150°C.

### **Finition :**

Chauffer tous les éléments et dresser harmonieusement le plateau.