

Max & VÉNUUS

Carpaccio de pigeon ramier, caramel de betteraves

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 filets de pigeon ramier ou de canard sans la peau
- 1 betterave jaune
- 1 betterave gocchia
- 1 betterave rouge cuite
- 1 pomme Granny Smith
- 100 gr de sucre semoule
- 150 ml de vinaigre de cidre
- 300 ml d'eau
- 2 bâtons de cannelle
- 2 badianes
- 4 clous de girofle
- 10 brins de ciboulette ciselée
- Sel
- Poivre
- 5 grains de poivre de Sechuan
- Huile d'olive
- Quelques feuilles de mouron des oiseaux ou de pourpier pour la déco
(facultatif)

La préparation

1. Enlevez toutes les « impuretés » des filets pour ne garder que la chair ;
2. Superposez deux emporte-pièces et scellez-les avec du film alimentaire de manière à former un tube. Fermez un côté et placez les filets à l'intérieur du tube en tassant bien, refermez et placez-le au congélateur ;
3. Dans une large et haute poêle, faites chauffer les 300 ml d'eau et ajoutez-le le vinaigre de cidre, la cannelle, les badianes, les clous de girofle et le poivre de Sechouan ;
4. Détaillez la betterave jaune et la gocchia en fines tranches à la mandoline. Mettre les tranches de betterave jaune dans l'eau vinaigrée et couvrez. Laissez cuire à petits frémissements pendant 10 minutes. Débarrassez et mettez les tranches de gocchia également 10 minutes à couvert ;
5. Sortez le pigeon du congélateur, démoulez-les des emporte-pièces et débitez des fines tranches à la trancheuse. Déposez ensuite des tranches dans 4 assiettes ;
6. Mélangez de l'huile d'olive et du vinaigre de Banyuls (2/3 d'huile et 1/3 de vinaigre), émulsionnez au mixeur et nappez-en le carpaccio de pigeon.
7. Coupez la betterave rouge et la pomme Granny épluchée en petits dés et déposez-les dans un saladier. Salez, poivrez et incorporez la ciboulette ;

Astuces : pour éviter que les dés de pomme brunissent, faites-les tremper dans de l'eau froide citronnée

Le dressage

1. A l'aide d'une c à s déposez 5 ou 6 petits tas de salade de betterave/pomme sur le carpaccio ;

2. Réalisez des « fleurs » avec les betteraves jaunes et gocchia et déposez-en 2 de chaque sur le pigeon. Salez, poivrez et décorez avec des feuilles de mouron des oiseaux ou de pourpier.

Bonne dégustation