

Pigeon rôti en cocotte, fricassée de Chanterelles et Potiron à la Pata Negra

par Laurent Deconinck, chef de cuisine du Château de Beaucastel.

Dense et intense, la Syrah du Saint-Joseph s'équilibre par sa fraîcheur. De même que la chair serrée d'un Pigeon se complète avec souplesse et soyeux ! Dans l'accord, ce rapport croisé de textures lie les éléments entre eux. Et le Potiron, suave, légèrement sucré, affirme le caractère délicieux du Saint-Joseph, avec en renfort, la Pata Negra croustillante...

Pour 4 personnes :

- * 2 beaux Pigeons (environ 600gr pièces) prêts à cuire
- * 500 gr de Potiron
- * 500 gr de Chanterelles
- * 1 Oignon
- * 4 tranches de Jambon Ibérique (Pata Negra) bien gras
- * Huile d'Olive
- * 100 gr de Beurre
- * Sel/Poivre noir

1. Nettoyer les Chanterelles et émincer l'Oignon.
2. Tailler le Potiron en morceaux d'environ 2 cm. Puis dans une poêle, sur un feu vif, faire sauter rapidement à l'Huile d'Olive. Cuisson croquante.
3. A la suite, dans la même poêle, faire mousser la moitié du Beurre et y déposer les tranches de Pata Negra. Laisser colorer ainsi à feu doux en les retournant puis débarrasser sur un papier absorbant.
4. Toujours dans la même poêle, avec le Beurre restant, faire sauter l'Oignon émincé avec une légère coloration, puis rajouter les Chanterelles. Cuire en fricassée, à feu vif. Et en fin de cuisson, rajouter le Potiron. Assaisonner en relevant le tout avec le Poivre noir. Débarrasser dans une plat.
5. Après avoir assaisonner les Pigeons, les colorer en cocotte. Après coloration, couper le feu, ôter les Pigeons et ajouter la fricassée en fond de cocotte. Enfouir alors les Pigeons dans la fricassée, couvrir et la cocotte est enfin prête à être enfournée.
6. Cuire dans un four préchauffer à 200°C, pendant 12 minutes, sortir la cocotte du four et laisser reposer à couvert, tel quel, pendant 5 minutes avant de servir.