

Pigeon à la Truffe et racine de Betterave croquante

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 Pigeons prêt à cuire ou
- 100g de Truffe noire (fraîche ou en bocaux)
 - 2 Betteraves crues
 - 2 Echalotes
 - 100g de Beurre



Gigondas *Vieilles Vignes*

Dense et suave, la complexité aromatique du Gigondas, s'associe celle de la Truffe noire!

Un Pigeon en cuisson courte et «richement doté» (garni de Truffes), comme l'aurait dit Brillat-Savarin, donne son charme à l'accord. La Betterave pourpre et croquante ramène le vin à la Terre, c'est une racine potagère... Un accord profond et intense.



1) Rôtir les Pigeons, et enfourner 10 minutes à 180°C. Les laisser reposer 10 minutes.

2) Pendant ce temps, éplucher les Betteraves et tailler en tranches fines. A feu doux faire mousser le Beurre dans une poêle antiadhésive et y placer les feuilles de Betterave. Faire plusieurs tournées pour ne pas les empiler à la cuisson. Débarrasser et garder prêt à réchauffer un moment dans le four.

3) Dans le plat qui aura servi à rôtir les Pigeons, faire suer les Echalotes dans le gras et les sucs de cuisson. Laisser tempérer. Ecraser la moitié des truffes à la fourchette et ajouter aux Echalotes suées.

4) Au dernier moment passer les pigeons au four pour les réchauffer. Puis les betteraves.

5) Tiédir les Echalotes à la Truffe et servir.

Température de service : 16-17°C

FAMILLE PERRIN

