



# PIGEONNEAU FARCI AU KING CRABE EN CRAQUANT DE KADAÏF POELEE DE LEGUMES OUBLIES par Olivier Salmon « Art'aste » Bruxelles

---

**Nbre de personnes : 2**

## **Ingrédients**

1 pigeonneau de 450 gr (royal d 'Anjou)  
1 paquet de kadaïf (pâte filante turque)  
20 gr de King crabe frais  
¼ de litre de vin rouge (côte du Rhône par exemple)  
salsifis, topinambours, panais (50 gr de chaque)  
300 gr de graisse d'oie  
20 cl de fond de veau (ou de canard)  
un peu de beurre  
Huile d'olive  
Garniture : carottes, céleri, thym, laurier  
Quelques gouttes d'huile de noix (optionnel)

## **Réalisation**

Retirer les cuisses de la carcasse, poêler la carcasse (ne pas la cuire, juste la marquer), retirer les suprêmes.  
Faire confire les cuisses dans la graisse d'oie (environ une heure de cuisson).

Ouvrir les deux suprêmes en portefeuille, les farcir de chair de crabe assaisonnée de sel et de poivre noir (si vous utilisez du crabe en boîte, ne pas saler).  
Refermer les suprêmes, les emballer dans une feuille de kadaïf préalablement beurrée, puis les remballer chacun dans du papier film en serrant bien fort. Les mettre au frais 2,3 heures.

### **La sauce**

Faire colorer la carcasse à la poêle, rajouter une garniture de carottes, céleri, thym, laurier. Mouiller avec le vin rouge, faire réduire, puis mouiller avec le fond de veau et réduire une demi heure. Passer au chinois (cette sauce peut être préparée à l'avance et réchauffée elle n'en sera que meilleure).

### **Poêlée de légumes**

Les nettoyer, les tailler en julienne, les blanchir dans de l'eau bouillante salée pour les attendrir. Réserver.

## **Finition&Dressage**

Déballer les suprêmes et les faire cuire 12 minutes à four préchauffé à 180°.

Réchauffer la sauce.

Au moment du service, poêler les légumes à l'huile d'olive avec une noix de beurre.

Disposer les légumes au centre de l'assiette, poser la cuisse du pigeonneau par dessus, le suprême sur le côté, un peu à cheval sur la cuisse, décorer de persil plat.

Servir la sauce (dans laquelle vous avez ajouté quelques gouttes d'huile de noix) à la cuillère en faisant un cordon en cercle .