



MAISON  
BARON  
LEFÈVRE  
RESTAURANT-ÉPICERIE

## PIGEONNEAU AU SAUTOIR A L'AIL ROSE

Pour 4 personnes :

2 échalotes  
2 pommes de terre nouvelles ou 1 pomme de terre roseval (par personne)  
1 tomate cœur de bœuf  
4 têtes d'ail rose  
1 demi-botte de persil plat  
1 branche de thym  
1 beau pigeonneau pour 2 personnes (500 à 600 g/pièce)  
sel, poivre du moulin, huile d'olive.

- Poêler les pommes de terre coupées en lamelles (de 5 mm environ) avec les gousses d'ail dans un mélange de beurre et d'huile d'olive.
- Couper la tomate (non pelée) en lamelles et conserver les extrémités. Dans un sautoir tiède, disposer les lamelles de tomates et le mettre à feu très doux.
- Concasser les extrémités des tomates et émincer finement les échalotes. Mélanger et réserver.
  
- Lever les 2 cuisses et filets des pigeons (manchonner éventuellement les cuisses).
  
- Faire rôtir à feu moyen dans une poêle pendant 4 à 5 minutes en ajoutant une noisette de beurre en cours de cuisson.
  
- A la fin de la cuisson, sortir le pigeon puis ajouter le mélange d'échalotes et de tomate. Ajouter un verre d'eau ou du bouillon de volaille dans la poêle pour obtenir un petit jus. Rectifier l'assaisonnement.
  
- Disposer dans un beau cuivre les tomates, ranger les filets de pigeons émincés en fines tranches et les cuisses. Parsemer autour les pommes de terre et l'ail. Arroser légèrement avec le petit jus, réchauffer avant de servir.