

*Recette offerte par  
Gaub Volailles, 63 rue de la Chapelle, 57000 Metz Sablon*

- *Pigeonneau en cocotte, aux gousses d'ail et riz sauvage d'Amérique* -

Préparation :

Il est indispensable d'avoir une cocotte en fonte, style Le Creuset, d'un volume approprié aux pigeonneaux que vous avez à rôtir. Il faut prévoir un pigeon par personne et six gousses d'ail non épluchées par pigeon, sel et poivre.

Faire revenir au beurre avec une goutte d'huile, sur la plaque du fourneau, pour colorer les pigeonneaux. Maintenir le beurre moussieux. Mettre au four une dizaine de minutes. Arroser souvent. Retirer les pigeons. Enlever la moitié du beurre. Déglacer au vin blanc et ajouter un fond de volaille. Laisser réduire. Assaisonner. Laisser mijoter les gousses d'ail pour terminer de les cuire, sans les écraser.

Couper les pigeonneaux en deux. Faire un canapé frit au beurre avec le foie du pigeon. Dresser sur assiette chaude. Entourer de riz sauvage et des gousses d'ail. Servir très chaud.

**Le riz sauvage :** Il est difficile de trouver du véritable riz sauvage américain (du Minnesota). De plus, il est très onéreux. Il faut compter 30 g de riz par personne. Cuire le riz sauvage dans 8 fois son volume d'eau salée, pendant presque une heure. Une fois que les grains ont éclaté, le laver, le rafraîchir et l'égoutter.

Dans une poêle, faire revenir, coupés en petits dés, des oignons, des champignons de Paris, du bacon, avec un peu de beurre. Quand le tout est bien rissolé, jeter dans le riz sauvage qui est bien sec. Faire revenir. Assaisonner sel et poivre. A ce moment-là, ajouter un tiers de riz blanc cuit à la façon pilaf. Tenir au chaud.

Le riz sauvage d'Amérique peut être accompagné d'une volaille de Bresse ou de gibier à plume.

Vin conseillé : Côte-Rôtie "La Mouline" de chez Guigal.

---