

# Menu d'automne à Troplong Mondot

## ... Entrée ...

### Poêlée de champignons

Ingrédients pour 6 personnes

...

1 kg de cèpes

400 g d'échalotes, ail

Quelques cuillerées d'huile d'olive

Sel et poivre

...

Partir dans les bois ou au marché très tôt pour choisir de beaux cèpes, jeunes et fermes.

Emincer avec les échalotes et l'ail.

Faire chauffer l'huile d'olive et faire revenir à feu vif 15 minutes.

Servir chaud après avoir salé et poivré.

## ... Plat ...

### Pigeon sauce Vénérerie

Ingrédients pour 6 personnes

...

1 pigeon fermier

par personne

7 échalotes

1 bouteille de vin

rouge tannique

1 cuillerée à soupe

de gelée de

groseille ou de mûre

3 cuillerées à soupe

de farine

10 feuilles de laurier

1 branche de céleri

Noix de muscade

Sel, poivre

## ... Dessert ...

### Poires au vin

Ingrédients pour 6 personnes

...

6 poires + 1 poire pour la sauce

1 demi-bouteille de vin rouge (très tannique)

l'idéal est de monter au chai et de demander au maître de chai une bouteille de lies épaisses, sinon un vin du Sud sera parfait

1 verre de crème de cassis ou de myrtilles

1 zeste d'orange ou quelques tranches d'orange sans peau / 3 batons de vanille

6 feuilles de laurier + 6 pour décorer

Quelques grains de poivre dans une mousseline

4 cuillerées à soupe de miel mille fleurs ou acacia

La sauce / Après avoir mis à part les deux filets et les cuisses de chaque pigeon, faire revenir dans une grande sauteuse les carcasses en morceaux, les ailes, avec de l'huile d'olive et cinq grosses échalotes émincées. Verser ensuite la bouteille d'un vin rouge tannique avec les feuilles de laurier et la branche de céleri. Laisser mijoter à petit feu, environ 2 h. Au bout de ce temps, passer les carcasses et les presser dans une passoire pour recueillir les sucs et le jus que l'on remet dans la cocotte. Ajouter une cuillerée à soupe de gelée de groseille. Dans un bol, prendre 3 cuillerées à soupe de ce jus auquel il faut rajouter une cuillerée à soupe de farine, mélanger soigneusement avant de remettre dans la cocotte pour épaissir la sauce.

Les abats / Faire revenir les abats, les assaisonner (sel, poivre, noix de muscade) et les hacher au couteau. Eplucher et émincer grossièrement 2 échalotes, faire revenir dans l'huile d'olive, ajouter les abats et mélanger jusqu'à obtention d'une sorte de hachis qui sera servi sur des toasts de pain de campagne frits dans un mélange huile/beurre.

Les filets / Au dernier moment, faire chauffer une poêle un peu profonde. Poser les cuisses de pigeon côté peau pendant 5 mn, ajouter ensuite les filets (côté peau aussi) pendant 3 mn. Napper de la sauce épaisse et retourner chaque morceau à feu très doux 2 mn. C'est prêt, encore rose, onctueux et tendre. Dans votre assiette vous avez ainsi filets et cuisses dans la sauce au vin, à côté les petits toasts aux abats et enfin le gratin de pommes de terre.

Accompagné d'un Troplong Mondot 1990, c'est le plat qui rend notre table inoubliable !...



Peler les 6 poires en conservant la queue. Dans une casserole à fond épais, mettre à chauffer le vin, la crème de cassis, l'orange, les grains de poivre, les batons de vanille fendus, 6 feuilles de laurier et une poire épluchée et coupée en morceaux, ajouter enfin le miel et laisser chauffer à feu doux jusqu'à obtenir un sirop épais. Passer ce sirop afin d'éliminer tout morceau et grain de poivre. Remettre sur le feu en y déposant délicatement les poires épluchées entières. Veiller pendant une heure à ce que la poire puisse cuire intégralement dans ce sirop. Laisser au chaud dans le sirop une fois la cuisson terminée. Au début du repas, afin qu'elles soient dégustées tièdes, disposer pour chaque convive une poire décorée de 2 feuilles de laurier dans une coupelle avec son sirop. Cette recette a une vertu magique, elle parfume toute la maison pendant sa lente cuisson.