

TASTE TUSSENDOORTJES / EN-CAS

COUSCOUS MET JONGE KONINGSDUIF, MEDJOOLDADEL, WORTELEN, BOTERRAPEN, DIDDEN VIJGENKONFIJT

Couscous de pigeonneau royal, datte medjool, carottes, navets boule d'or, sauce Didden à la figue

Ingrediënten

Voor 4 personen

4 jonge duifjes / 12 gekleurde miniworteltjes / 4 boterrapen / 4 medjooldadels / Parelcouscous / 2 cl cognac / ½ L water / 1 bosje tijm, laurier, peterselie / 1 wortel / 1 ui / Boter / 1 stengel selder / 1 pot Didden vijgenkonfijt / 2 cl balsamicoazijn / 20 cl gevogeltesfond / 1 stuk gember / 1 bosje koriander

Bereiding

De jonge duifjes ontbenen en de filets op de borstkas behouden. Op smaak brengen met zout en peper. De duivenborstfilets vacuüm verpakken en afzonderlijk ook de dijnen. De filets gedurende 2u bakken in de stoomoven op 62 °C. De dijnen gedurende 3u bakken in de stoomoven op 42°C. Wanneer ze gaar zijn vervolgens laten afkoelen in ijskoud water. Bewaren in de koelkast. Voor de parelcouscous: gezouten water aan de kook brengen. Wanneer dit het kookpunt heeft bereikt, de couscous erin doen, laten koken en nadien laten uitlekken. De wortelen en boterrapen schillen en wassen en vervolgens koken in een fond van water met wat gevogeltesbouillon. Op smaak brengen met zout en peper, wat gember en een boterballetje. Ze moeten lichtjes knapperig blijven. Voor de saus: de nekken en vleugels van de jonge duifjes bakken in een steelpan met wat boter. De aromatische garnering (ui, wortelen, takje selder, bosje tijm, laurier, peterselie) toevoegen. Blussen met wat cognac, zout en peper toevoegen en een laurierblad en drie lepels vijgenkonfijt, vervolgens een beetje balsamico. Gedurende 2u laten inkoken. Filteren en op smaak brengen.

Dresseren

De jonge duifjes bakken in boter, de filets wegnemen en het bord dresseren. Beginnen met de couscous op de bodem van het bord te leggen. Vervolgens de jonge duifjes in het midden plaatsen en ten slotte wat gehakte koriander.

Ingrédients

Pour 4 personnes

4 pigeonneaux / 12 mini-carottes colorées / 4 navets boule d'or / 4 dattes medjool / Couscous perlé / 2 cl de cognac / ½ l d'eau / 1 bouquet garni / 1 carotte / 1 oignon / Beurre / 1 branche de céleri / 1 pot de confit de figues Didden / 2 cl de vinaigre balsamique / 20 cl de fond de volaille / 1 morceau de gingembre / 1 bouquet de coriandre

Préparation

Désosser les pigeonneaux en gardant les suprêmes sur le coffre. Assaisonner de sel et poivre. Mettre les suprêmes de pigeonneau avec le coffre sous-vide ainsi que les cuisses mais séparément. Cuire les suprêmes au four vapeur à 62°C pendant 2 heures. Cuire les cuisses au four vapeur à 42°C pendant 3 heures. Ensuite, quand ils sont cuits, les refroidir dans de l'eau glacée. Réserver au frigo. Pour le couscous perlé, faire bouillir de l'eau salée. À ébullition, y verser le couscous, laisser cuire puis, après cuisson, égoutter. Eplucher, laver les carottes et les navets et les faire cuire dans un fond d'eau avec un peu de bouillon de volaille. Saler, poivrer et ajouter un peu de gingembre et une noix de beurre. Il faut les garder légèrement croquants. Pour la sauce, faire revenir les cous et les ailes de pigeonneau dans une casserole avec un peu de beurre. Ajouter la garniture aromatique (oignon, carottes, céleri branche, bouquet garni). Déglacer avec un peu de cognac, ajouter sel et poivre et une feuille de laurier et trois cuillères de confit de figues puis un peu de balsamique. Laisser réduire pendant 2 heures. Filtrer et rectifier l'assaisonnement.

Dressage

Poêler les pigeonneaux au beurre, ôter les suprêmes et dresser l'assiette. Commencer par disposer dans le fond de l'assiette le couscous. Ensuite, les pigeonneaux au centre et terminer par un peu de coriandre hachée.



Mei/Mai 2021 | 59