



PassionFroid
groupe pomona

FICHE RECETTE

Mise à jour : 24/06/2020

Pigeonneau royal en crapaudine



Budget :



Ingrédients pour 2 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
163471	Pigeonneau royal PAC VF 420 g	400 Gramme
21801	Flageolets verts fins 2,5 kg PassionFroid	240 Gramme
	Mélange de graines	20 Gramme
	Fond de volaille lié	20 Centilitre
39370	Beurre plaquette demi-sel 80% MG 250 g	20 Gramme
	Pousses de petits pois	PM
	Sel et poivre	PM
	Huile de noix	PM

Recette

1. Désosser le pigeonneau par le dos. Puis le faire rôtir dans de l'huile de noix. Réserver
2. Faire colorer les os de la carcasse dans un récipient de cuisson. Ajouter le mélange de graines puis le fond de volaille
3. Laisser réduire. Puis décanter la carcasse
4. Terminer la cuisson du pigeonneau dans le jus de braisage. Rectifier l'assaisonnement
5. Cuire les flageolets traditionnellement. En fin de cuisson, ajouter le beurre salé et le poivre. Réserver
6. Pour finir, dresser avec des pousses de petits pois