



Pigeon à la verveine et pêche de vigne

*Pigeon with verbena
and ruby peach*

Pigeon à la verveine et pêche de vigne

Pigeon with verbena and ruby peach

INGRÉDIENTS

Pigeon	½
Purée de pêche de vigne PONTHER	100g + 50g
Verveine fraîche	5g
Girolles	100g
Vinaigre de Xérès	2cl
Beurre	10g
Huile d'olive	
Sel	
Poivre	

PROGRESSION

Laver les girolles. Mettre à bouillir les 50g de purée de pêche de vigne PONTHER et le vinaigre de Xérès, en recouvrir entièrement les girolles. Ajouter la moitié de la verveine fraîche ciselée, saler et poivrer. Couvrir et laisser mariner ainsi, au frais, au moins une nuit.

Laisser le filet sur le coffre.

Dans une poêle chaude, colorer le filet et la cuisse à l'huile d'olive, ajouter le beurre, la moitié de la verveine, arroser le pigeon. Ajouter les 100g de purée de pêche de vigne PONTHER, arroser à nouveau le pigeon puis laisser cuire à feu doux pendant environ 10 minutes en arrosant régulièrement le filet et la patte.

Débarrasser puis lever le filet.

Dresser le filet, la cuisse ainsi que les girolles sur assiette puis ajouter quelques points du jus de cuisson.

LE CONSEIL EN PLUS

Les girolles peuvent aussi être poêlées et mélangées au dernier moment au jus de cuisson du pigeon.

INGREDIENTS

Pigeon	½
PONTHER ruby peach purée	100g + 50g
Fresh verbena	5g
Chanterelles	100g
Sherry vinegar	2cl
Butter	10g
Olive oil	
Salt	
Pepper	

INSTRUCTIONS

Wash the Chanterelles. Bring 50g of PONTHER ruby peach purée to the boil with the Sherry vinegar and then cover the Chanterelles with the liquid. Add half of the chopped fresh verbena, season with salt and pepper. Cover and leave to marinate in the fridge for at least one night.

Leave the breast on the bone.

In a hot frying pan, brown the breast and the leg in olive oil. Add butter, half the verbena and baste while frying. Add 100g PONTHER ruby peach purée, baste the pigeon again then cook over a low heat for 10 minutes, regularly basting the leg and breast.

Remove the pigeon from the pan and bone the breast.

Arrange the breast, leg and the mushrooms on the plate then add a few touches of cooking juice.

EXTRA TIP

The Chanterelles can also be pan-fried and added to the pigeon cooking juices at the last minute.



**Pêche de Vigne
Ruby Peach**

Origine France
(Vallée du Rhône)