



Niveau : moyen

Temps de préparation :
2h30

Cuisses et filets rôtis de Colvert aux cinq baies de poivre



Ingrédients pour quatre personnes :

- 2 colverts
- 1 L de Bordeaux
- 3 cl de Xérès
- 3 cl de Cognac
- 1 carotte
- 1 échalote
- 1/2 poireau
- 1 branche de céleri
- 1 clou de girofle
- 150 g de mélange 5 baies
- 4 betteraves
- 500 g de potiron en purée
- 2 petites poires (Conférence)
- 2 gousses d'ail
- persil
- laurier
- thym
- sel
- poivre
- huile

Préparation :

Préchauffez votre four à 220°C. Faites rôtir les colverts pendant 15 minutes dans un plat creux.

Prélevez les filets, et gardez-les dans une feuille de papier aluminium.

Concassez les carcasses et faites-les rôtir dans une cocotte avec un peu de beurre. Après coloration, ajoutez la carotte, les échalotes, et le demi-poireau ciselés.

Flambez le tout au Cognac, puis mouillez au Xérès et faites réduire afin d'obtenir un fond de sauce consistant.

Ajoutez le vin de Bordeaux, le céleri, l'ail, le persil, la feuille de laurier et le clou de girofle ; pochez dans cette préparation vos poires que vous aurez préalablement coupées en deux et dont vous aurez enlevé le cœur. Retirez les poires, et laissez cuire le reste de la sauce pendant une heure.

Frottez les filets de colvert avec la mignonette (poivre cinq baies) avant de les faire rôtir.

Faites chauffer les betteraves et la purée.

Dressez les assiettes avec vos filets de colvert, une demi-poire au vin, une betterave, un peu de purée, et nappez avec la sauce.