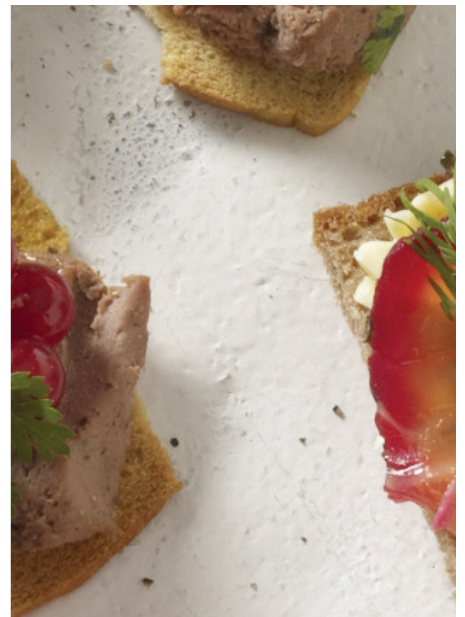




Terrine de pigeon et marron sur toast melba



Ingrédients

- Beurre pour la cuisson
- 5 poitrines de pigeon
- 1 pêche fraîche
- 1 bouquet de cerfeuil/persil
- 100 g de groseilles rouges
- 100 g de marrons bouillis
- 100 g de foies de volaille
- Un filet de vinaigre de Xérès
- 1 c. à café de cognac
- Sel et poivre
- 100 g de beurre fondu
- 50 ml de crème fraîche épaisse
- Beurre fondu pour la garniture
- Servir avec un toast Melba

Préparation

1- Faire chauffer le beurre dans une poêle jusqu'à ce qu'il mousse. Ajouter les poitrines de pigeon avec le persil, laisser cuire doucement chaque côté environ deux minutes, puis les retirer du feu. Mettre les foies de volaille dans la poêle et laisser cuire pendant trois minutes, en ajoutant plus de beurre si nécessaire.

2- Verser maintenant le vinaigre de Xérès et le cognac dans la poêle. Assaisonner. Hacher un peu les poitrines de pigeon et verser le tout dans un robot ménager avec les marrons. Mixer jusqu'à ce que la consistance de la terrine de pigeon soit comme vous le souhaitez, puis ajouter le beurre fondu en versant en un filet constant.

3- Verser maintenant la crème et arrêter de mixer. Goûter pour l'assaisonnement et verser dans un ravier. Couvrir avec davantage de beurre fondu et mettre au réfrigérateur pendant une journée.

4- Garnir le toast de terrine de pigeon.



La petite histoire culinaire...

1897-1907
France

Marquant le début de la gastronomie, cette décennie a été largement influencée par Auguste Escoffier (1846-1935), chef, restaurateur et auteur culinaire français. Il a œuvré dans plusieurs établissements, à Paris, à Londres et à Rome, diffusant la cuisine française en Europe et jusqu'aux Etats-Unis où les restaurants gastronomiques vont servir de la cuisine française de la fin des années 1870 aux années 1960 en tenant le haut du pavé, jusqu'au moment de l'émergence d'une cuisine gastronomique américaine.

Escoffier remet également en cause certaines recettes traditionnelles en particulier dans le domaine des sauces. Il a aussi réformé les méthodes de travail en cuisine en rationalisant la répartition des tâches dans la brigade et en veillant à l'image de marque du cuisinier. C'est lui qui, en 1893, a créé un entremet glacé appelé pêche Melba pour Nellie Melba, une cantatrice, en remerciement du plaisir qu'il a eu à entendre sa voix à l'Opéra de Covent Garden dans le rôle d'Elsa de Lohengrin. Quelques années plus tard, toujours pour la même artiste, qui était au régime, il créa une tranche de pain fine, toastée, qui sera nommée toast Melba.