



Le pigeon rôti à la broche et gratin dauphinois
Une recette de Guy Savoy

Temps de préparation : 1 h

Temps de cuisson 1 h 15

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 pigeon de 400 g (vidé et bridé) par personne
- jus de volaille
- 1,2 kg de pommes de terre à chair ferme
- 2 gousses d'ail
- 20 g de beurre
- 50 cl de lait entier
- 50 cl de crème liquide
- Sel
- Poivre du moulin

1. Eplucher et laver les pommes de terre. Les tailler en rondelles de 3 mm d'épaisseur environ et les disposer bien à plat dans un plat à gratin sur 4 cm d'épaisseur environ.
2. Parsemer de noisettes de beurre. 3. Préchauffer le four à 150 °C.
3. Dans une casserole, porter à ébullition la crème liquide, le lait, l'ail épluché et émincé finement (ne pas oublier de retirer le germe), saler et poivrer.

4. Passer au chinois sur les pommes de terre et mettre au four pendant 1 heure environ, après avoir recouvert le gratin d'un papier aluminium percé de quelques trous.
5. Laisser cuire 1 heure environ. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau : les pommes de terre doivent être très fondantes.
6. Pendant ce temps, cuire le pigeon au four pendant 10 à 15 minutes environ à 210 °C jusqu'à obtenir une cuisson rosée.

Finition

Au dernier moment, après avoir retiré délicatement le papier aluminium, gratiner le dauphinois sous le gril de votre four.

Astuce du Chef

Il est aussi possible de faire cuire le pigeon à la rôtissoire.

Le pigeon rôti à la broche se déguste à l'Atelier Maître Albert, cuisiné par le chef

Emmanuel Monsalier

1, rue Maître Albert, Paris Ve

[Réservations](#)

© Laurence Mouton