

## Suprêmes de pigeon aux Paprika et Cumin, Purée de Panais et Panais roti, réduction betterave

Pour 4 Personnes

- 2 suprêmes de pigeon/ personne
- cumin, paprika
- piment espelette
- 1 jus de citron
- 500g panais
- sucre, vinaigre xérès,
- 1 betterave

Lever les suprêmes des pigeons, ou acheter des suprêmes déjà préparés. Préparer la marinade: paprika, cumin, piment d'espelette, huile d'olive et jus de citron.

### **Purée de panais:**

éplucher et tailler la moitié du panais grossièrement en morceaux d'épaisseur régulière pour que la cuisson soit homogène, plonger dans une casserole avec le lait et la même quantité d'eau à froid, faire chauffer une fois à ébullition réduire le feu et laisser cuire jusqu'à ce que le couteau traverse le légume. égoutter.

passer au blender, avec beurre, crème sel et poivre blanc. Ajuster la consistance en ajoutant plus ou moins de crème. Réserver.

**Panais rôtis:** éplucher, tailler dans la longueur, couper les extrémités. dans un plat badigeonner d'huile d'olive, sel et poivre. Enfourner à 180-200° pendant environ 20 minutes en vérifiant la cuisson et remuant de temps en temps.

### **Réduction Betterave:**

cuire les dés de betterave dans une petite casserole avec le vinaigre et le sucre, laisser réduire quelques minutes pour obtenir un aspect sirupeux. débarrassé dans un récipient haut et mixer au mixeur plongeant jusqu'à ce que la texture soit bien lisse. laisser refroidir.

Dorer les suprêmes dans l'huile et le beurre, arroser régulièrement.