



## ***Atelier culturel et gourmand : LE PIGEON Recettes***

### ***Pigeon au foie gras en feuille de chou***

***Feuille de Chou***

***Filets de pigeon***

***Foie gras troussé***

***Lamelles de poitrine fumée***

Lever les filets et ôter la peau.

Blanchir les feuilles de chou (30 s à 2 min), les plonger dans l'eau glacée pour stopper la cuisson puis égoutter.

Faire des escalopes avec le foie gras et assaisonner (sel et poivre).

Assaisonner les filets (sel et poivre).

Montage : sur la feuille de chou, poser le filet de pigeon, puis le foie gras. Enrouler avec la feuille de chou et barder avec la poitrine.

Entourer dans du papier film comme pour une papillote, en serrant bien.

Cuire à la vapeur 18 min (cuisson rosée) en veillant à ce que le foie gras soit sur le dessus de la papillote.

***Astuce : ajouter une lamelle de truffe entre le foie gras et le pigeon.***

### ***Poitrine de pigeon rôtie et mousseline de céleri***

***Poitrine de pigeon***

***Céleri***

Assaisonner les poitrines et rôtir dans un sautoir avec un filet d'huile et un peu de beurre.

Ajouter une gousse d'ail écrasée. Arroser plusieurs fois avec la matière grasse.

Finir la cuisson au four (6 min à 200 °C).

Faire une mousseline de céleri.

Dresser en réalisant des quenelles de mousseline de céleri pour accompagner la viande.



## ***Cocotte d'abattis de pigeons aux petits légumes et boulgour***

***Abattis de pigeon***

***Romarin***

***Sauge***

***Côtes et feuilles de moutarde***

***Haricots***

***Topinambours***

***Navets***

***Pommes de terre***

***Chou rave***

***Boulgour d'épeautre***

Assaisonner ailes et cuisses : sel, poivre et genièvre moulu.

Dans une sauteuse, colorer doucement (côté peau) les abattis. Ajouter romarin, sauge et une noix de beurre et couvrir. Cuire doucement comme pour confire.

Tailler les topinambours, les navets, les pommes de terre et le chou rave « en olives ».

Couper les autres légumes en lamelles fines et les blanchir.

Cuire les pommes de terre dans un bouillon de légumes en ajoutant une dose de safran.

Faire chauffer les légumes dans un peu d'eau et d'huile.

Préparer le boulgour : ajouter 200 g d'eau bouillante salée dans 200 g de boulgour d'épeautre.

Servir dans des petites cocottes individuelles.

***Recettes proposées par Didier GUIBERT***

***Restaurant Les Quatre Saisons***

***10 rue Champeil***

***15 000 AURILLAC***

***Tél : 04 71 64 85 38***