Recette proposée par GAUB VOLAILLES
63 rue de la chapelle 57000 Metz
03 87 62 47 39

Filets de pigeons marinés, rôtis à la coppa

INGREDIENTS POUR 4 Personnes

- **4** pigeons
- **5 gr** Raz el Hanout
- **3 gr** Piment d'Espelette
- **3 cl** Huile d'olive
- **1** Echalote
- **25 cl** Vin rouge
- Sel, poivre

PREPARATION

1. Lever les filets de pigeon.
   Les déposer dans un plat creux et verser par-dessus, l'huile d'olive, le Raz el hanout, le piment d'Espelette et le jus de citron. Badigeonnez toutes les faces.
   Laisser reposer au frigo en venant de temps en temps retourner les filets.
   Au bout d'une heure, rouler les filets de pigeons et les enrober de pancetta. Ficeler le tout.

2. Dans une casserole, faire chauffer de l'huile d'olive, puis ajouter l'échalote émincée, les carcasses de pigeons et les cuisses.
   Une fois les morceaux de viandes colorés, ajouter le vin et laisser réduire des 2/3. Filtrer la sauce et réserver.

   Dans une cocotte, faire dorer les filets de pigeons sur toutes les faces. Les filets doivent restés rosés.

3. Disposer 2 filets de pigeon sur chaque assiettes, accompagné les d'un risotto et d'un peu de sauce.
   Servir chaud.