

*Recette offerte par
Gaub Volailles, 63 rue de la Chapelle, 57000 Metz Sablon*

- Pigeonneau à la champenoise –

Ingrédients :

- ✓ *1 pigeonneau par personne*
- ✓ *Foie gras cru,*
- ✓ *¼ de litre de Champagne,*
- ✓ *1 cuillère de crème fraîche,*
- ✓ *4 cuillères de fond de truffe,*
- ✓ *1 truffe,*
- ✓ *1 cuillère de cognac,*
- ✓ *100 gr. de beurre,*
- ✓ *Du sel et du poivre.*

Préparation :

Flamber les pigeonneaux.

Saler et poivrer l'intérieur des pigeonneaux, les farcir de foie gras, les brider.

Mettre un peu de beurre dans la cocotte allant au four, faire dorer les pigeonneaux doucement (le beurre ne doit pas brûler).

Arroser chaque pigeonneau d'une cuillère de cognac, saler et poivrer, couvrir et faire cuire à four moyen (th 6/7) durant 45 minutes.

Faire frire des canapés au beurre, les poser sur le plat de service.

Vérifier la cuisson, égoutter les pigeonneaux et les poser sur les canapés, maintenir au chaud.

Déglacer le fond de cuisson avec ¼ de litre de Champagne, 1 cuillère de crème fraîche, 4 cuillères de fond de truffe et ajouter la truffe coupée en julienne.

Arroser les pigeonneaux d'une partie de cette sauce et mettre le reste en saucière.

Servir très chaud et rapidement afin de conserver le parfum de la truffe ainsi que celui du champagne.
