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

Pigeons farcis en papillote de chou

Nombre de personnes6
Temps de préparation30 minutes
Temps de cuisson5 minutes + 35 minutes

Ingrédients

6 pigeons de Bresse
6 belles feuilles de chou vert
2 carottes
1 oignon
1 échalote
1 gousse d'ail
2 cuil. à soupe d'huile
20 g de beurre
5 cl de cognac
1 dl de vin blanc sec
1/2 cube de bouillon de volaille
1 bouquet garni
sel, poivre

Pour la farce :

150 g de poitrine fumée foies et gésiers des pigeons
1 échalote
1/2 oignon
1 gousse d'ail
2 œufs
1 tasse de mie de pain rassis
1 cuil. à soupe de persil
sel, poivre

Commencez par préparer la farce :

- Taillez la poitrine fumée en petits lardons. Hachez grossièrement les foies et les gésiers.
- Mélangez dans un grand saladier avec l'échalote, l'oignon, l'ail et le persil hachés ainsi que la mie de pain et les œufs.
- Salez et poivrez.
- Farcissez l'intérieur des pigeons.
- Cousez l'ouverture avec du gros fil.
- Hachez finement les carottes, l'échalote, l'oignon et l'ail.
- Plongez les feuilles de chou 5 minutes dans une casserole d'eau bouillante salée.
- Rafraîchissez-les bien.
- Épongez-les avec du papier absorbant.

- Faites revenir les pigeons farcis en cocotte dans 20 grammes de beurre et 2 cuillerées à soupe d'huile jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
  Salez et poivrez-les.

- Sortez-les et laissez-les refroidir un peu avant de les enrober avec les feuilles de chou.

- Dans la cocotte, faites dorer les carottes, l'échalote, l'oignon et l'ail hachés, puis ajoutez les pigeons en papillote.
- Laissez cuire 5 minutes puis flambez au cognac.

- Versez le vin blanc et laissez-le s'évaporer en partie.
- Ajoutez le bouquet garni, un décilitre d'eau et un demi-cube de bouillon de poule. Salez, poivrez.

- Portez à ébullition.
- Couvrez et laissez mijoter 30/35 minutes à feu doux.
- Avant de servir, passez le jus de cuisson au chinois et versez-le sur les pigeons.