



Pigeonneau Rose au Chinon

Préparation : 30 minutes - Cuisson : 35 minutes

INGREDIENTS

Pour 4 personnes :

4 pigeonneaux de grain
4 bardes de lard
6 c. à soupe d'huile d'arachide
40 g de beurre
8 échalotes grises moyennes
1/2 l de vin de Chinon
4 c. à soupe d'Armagnac ou de Cognac
50 g de foie gras de canard
sel, poivre



PREPARATION

Nettoyer les champignons de Paris, les émincer. Peler et hacher les échalotes, nettoyer et vider les pigeonneaux. Réserver les foies et les cœurs. Saler légèrement l'intérieur, les barder et les brider.

CUISSON DES PIGEONNEAUX

Préchauffer le four th. 7 (210°). Déposer les pigeonneaux dans un plat à four, les arroser d'huile et glisser au four pour 8 à 10 minutes. Les retirer du plat et les réserver au chaud.

SAUCE

Verser l'excédent de graisse du plat, y faire fondre 1 noix de beurre et faire rissoler les échalotes émincées sur feu vif. Mouiller avec le Cognac ou l'Armagnac et le vin, laisser réduire doucement de moitié. Découper les ailes et les cuisses des pigeonneaux, les placer dans un plat et les réserver au chaud. Briser les carcasses et les ajouter à la sauce en réduction.

Dans la cuve d'un mixeur mettre les foies et les cœurs des pigeonneaux, ajouter le foie gras et le beurre. Mixer pour obtenir une farce de liaison. Passer au chinois et sur feu très doux, lier la sauce avec cette préparation. Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

FINITION

Sur les assiettes de service, déposer les morceaux de pigeonneaux (ailes et cuisses), ajouter la garniture et la sauce. Servir aussitôt.