Recette de Chefs

Dominique Hybord

Restaurant LA FLEUR DE SEL

Filet de pigeon rôti, navet farci à la crème de courge et éclats de marrons, cannelloni d'abats, tuile châtaigne foie gras.

pour 4 personnes

Préparation :

Flamber les pigeons, lever les filets et les cuisses, récupérer les foies et les cœurs, tailler les navets et les évider, cuire à l'anglaise, puis, au moment, farcir avec la crème de courge. **Crème de courges aux éclats de marrons :** Cuire la courge dans du lait puis la mixer. Laisser refroidir, ajouter l'œuf et les éclats de marron, assaisonner et garnir les navets. **Cannelloni :** Tailler en petits dés les foies et les cœurs, suer les échalotes, faire revenir les abats vivement. Assaisonner, ajouter le foie gras. Mettre au frais pendant quelques minutes. Cuire les feuilles de pâte à raviole dans de l'eau salée pendant 2 minutes. Refroidir, puis réaliser les cannelloni. **Tuile de châtaigne foie gras :** Cuire les châtaignes dans de l'eau bouillante salée, une fois cuites, retirez-les. Mixer les châtaignes avec le foie gras, un œuf et la chapelure. Etaler sur du papier sulfurisé et mettre au four pendant 2 minutes à 180°. Une fois cuit, tailler en rectangle. **Sauce pigeons :** Faire suer les carcasses au beurre. Ajouter des oignons ciselés. Une fois bien colorés, ajouter le vin rouge, faire réduire puis, le fond de veau Réduire à nouveau. Passer au chinois et monter au beurre au moment

Cuisson : Poêler les filets de pigeon et les cuisses, assaisonner.

Ingrédients :

2 pigeons, 1 navet long, Sel, poivre, beurre

Crème de courge :
75 g de courge, 150 g de crème, 20 g de beurre, 100 g de duxelle de champignons, 1 œuf, 2 châtaignes blanchies

Tuile châtaigne foie gras :
100 g de châtaigne, 20 g de foie gras, 1 œuf, 20 g de chapelure

Cannelloni :
2 foies de pigeons, 2 cœurs de pigeons, 50 g de foie gras, 1 gousse d'ail, 10 g de beurre, sel, poivre, ciboulette ciselée, 4 pâtes à raviole

Sauce pigeons :
2 carcasses de pigeons, 2 échalotes, 1 gousse d'ail, ½ litre de fond de veau, 50 g de beurre