

Croustillant de Pigeonneau, petite farce au foie gras figes rôties et endives caramélisées

Ingrédients pour 4 personnes :

4 pigeonneaux, 8 figes fraîches, 4 feuilles de bricks

Pour la farce :

2 échalotes, 4 figes, le foie et le cœur des pigeons, la chair des cuisses désossées,
4 escalopes de foie gras, vinaigre balsamique, assaisonnement

Pour la garniture :

6 belles endives, 100 g de cerneaux de noix, assaisonnement

- Désosser les pigeonneaux, réserver les cœurs et les foies, faire dorer les suprêmes, réserver.
- pour confectionner la farce, faire suer les échalotes ciselées ajouter les foies, les cœurs, les figes en petits dés, laisser cuire 10 mn, puis lier avec le foie gras.
- confectionner un petit jus avec les carcasses.
- Emincer les endives, les cuire au beurre, assaisonner sel, poivre, sucre, laisser caraméliser et ajouter les cerneaux de noix.
- rôtir les figes avec un peu de beurre, de cassonade.
 - lier les suprêmes farcis avec la feuille de brick beurrée et terminer la cuisson au four (3/5 mn suivant la cuisson souhaitée),
 - dresser le croustillant sur les endives disposer les quartiers de figes et saucer.

Recette proposée par :

Jean-Marc Béati

37, rue d'Epinal

88390 CHAUMOUSEY

Tél : 03.29.66.80.77 Email : lecalmosien@wanadoo.fr