

## **Pigeon de chair maison Thierry Laurent simplement rôti au four, girolles sautées à cru, poires rôties et pommes rattes**

- 4 pigeon de chair (550 grs/pièce) bien propres
- 300 grs de girolles sautées au beurre
- 2 belles poires cru rôties au beurre doucement
- 200grs de petites pommes rattes du Touquet cuites à l'anglaise
- 60 grs de beurre frais
  - sel et poivre du moulin
- 1 dl de jus de viande

### Cuisson des pigeons:

Dans du beurre moussoux, rôtir le pigeon. Bien assaisonner.

Puis le mettre au four chaud à 180 °c pendant 7 minutes, puis les laisser reposer 5 minutes avant de les couper.

Pendant ce temps, poêler les girolles, les pommes rattes et les quartiers de poire séparément.

Faire réduire le jus de viande avec un peu de miel de fleur.

Disposer les garnitures sur des assiettes chaudes avant de lever le pigeons (d'abord les cuisses puis les filets bien rosés). Napper d'un peu de sauce chaude et déguster de suite.

Bon appétit !

**Recette proposée par :**  
**Cyril Monachon**  
**[Restaurant Mazagran](#)**  
**1, route de Boulay-Lieudit Mazagran,**  
**57640 Sainte Barbe**  
**03 87 76 62 47**