



« Chausson de pigeonneau au foie gras et duxelle de champignon, sauce au miel de sapin. »

Pour 4 personnes

■ La sauce

Prélever les suprêmes et les cuisses des pigeonneaux. Désosser les cuisses et utiliser les carcasses et les os pour un fond brun. Faire griller à la poêle avec un peu d'huile, assaisonner, ajouter la garniture aromatique (carottes, échalotes) et déglacer au vin rouge. Passer au four très chaud et laisser griller. Sortir du four et couvrir d'eau, faire réduire lentement.

Dans une casserole verser un peu de miel de sapin, chauffer puis ajouter le fond brun de pigeonneau, corriger l'assaisonnement.

■ Duxelle de champignons

Emincer des échalotes, réserver. Émincer des champignons (proportion 1/3, 2/3). Mettre le tout dans une casserole avec un peu de crème fraîche, de porto et de cognac. Cuire à feu doux pendant trois heures, pour bien assécher la préparation. Réserver.

■ Le chausson

Tailler un disque de pâte feuilletée, l'étaler un peu pour le former en ovale. Y placer un suprême légèrement cuit et froid, puis une tranche de foie gras et un peu de duxelle. Refermer et souder au jaune d'œuf et lait. Dorer et passer au four 200° entre 15 et 20 minutes.

Servir en nappant le chausson de sauce.

Accompagnement

Purée de patate douce à la cardamome et pomme de terre soufflée au fromage blanc.

Recette proposée par :

Mark Sweetman
Le bistro Gourmand
5/7 rue du Chapitre
88 000 EPINAL
03/29/34/20/77