

Pigeon, Foie gras, Polypode

Recette de Jean Sulpice

Chef à l'Auberge du Père Bise à Talloires (74)

Préparation 45min - Cuisson 1h45

► Ingrédients pour 6 personnes

- 3 pigeons fermiers étouffés et vidés
- 2 escalopes de foie gras cru d'environ 50g chacune
- Poivre blanc de Penja
- Sel fin
- 350g de pâte feuilletée fraîche
- 1 jaune d'œuf battu

Jus de pigeon :

- Les carcasses de 3 pigeons
- 1 oignon
- 2 carottes
- 1dl de vin rouge (mondeuse ou côtes-du-rhône à base de grenache)
- 30g de racines de polypode concassées
- 1 cuillère à soupe de farine
- Huile d'olive



CHÂTEAU FONTVERT

Chemin de Pierrouret - 84160 Lourmarin

Tél : +33 (0)4 90 68 35 83 - Fax : +33 (0)4 90 68 35 89 - Email : info@fontvert.com

www.fontvert.com

► Préparation

Levez les filets de pigeon, ou demandez à votre boucher de vous le faire, retirez la peau et réservez-les au frais.

Jus de pigeon

Concassez grossièrement les carcasses en 4 ou 5 morceaux. Épluchez et ciselez l'oignon. Épluchez, lavez et taillez les carottes en petits cubes. Dans un sautoir, versez un filet d'huile d'olive et ajoutez les carcasses de pigeon. Saisissez-les à feu vif sur toutes les faces en remuant régulièrement. Quand les carcasses ont pris une belle coloration, baissez le feu, ajoutez l'oignon et les carottes. Faites suer les légumes 5 min puis ajoutez la cuillère à soupe de farine. Déglacez avec le vin rouge et mouillez d'eau à hauteur des aliments. Couvrez et poursuivez la cuisson à douce ébullition pendant 1 h 30 environ pour obtenir une consistance sirupeuse. Hors du feu, ajoutez le polypode concassé et laissez infuser 10 min. Passez ensuite le jus dans un chinois ou une passette. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement.

Réalisation et cuisson des aumônières

Préchauffez le four à 230-250 °C, thermostat 8. Coupez en 2 chaque filet de pigeon, et en 3 morceaux les escalopes de foie gras. Assaisonnez de sel et de poivre blanc du moulin les filets de pigeon et les morceaux de foie gras de chaque côté. Étalez finement le feuilletage et détaillez 6 carrés de 10 cm x 10 cm. Insérez une tranche de foie gras entre 2 filets de pigeon et posez ce millefeuille au centre de chaque carré de feuilletage. Repliez les bords en prenant soin de bien recouvrir le pigeon afin d'obtenir une aumônière. Soudez les bords, coupez l'excédent de pâte et retournez sur une feuille de papier sulfurisé de manière à placer la soudure en dessous. Dorez la surface des aumônières au jaune d'œuf battu à l'aide d'un pinceau. Disposez les aumônières dans un plat que vous aurez fait préalablement chauffer, mettez-les à cuire environ 7 min au four. À la sortie du four, laissez-les reposer 1 min avant de les couper en 2 parties égales. Salez et poivrez.

► Finition et dressage

Déposez les aumônières de pigeon au fond de 6 assiettes et versez un trait de sauce sur les côtés.

Vous pouvez remplacer la racine de polypode par un bâton de réglisse concassé

CHÂTEAU FONTVERT

Chemin de Pierrouret - 84160 Lourmarin

Tél : +33 (0)4 90 68 35 83 - Fax : +33 (0)4 90 68 35 89 - Email : info@fontvert.com

www.fontvert.com

Servir accompagné d'un Château Fontvert Rouge

Commentaire sur l'accord par Lionel Schneider (chef sommelier à l'Auberge du Père Bise)

Pour un plat gourmand, un vin gourmand !
Texture suave, tanins fondus, bouche ample et croquante... que du plaisir pour se fondre à la générosité de ce plat. Un vin harmonieux, révélant des notes de fruits noirs, de cacao, accentueront les saveurs réglissées du polypode.
Un régal de saveurs !



Lionel Schneider et Jean Sulpice

CHÂTEAU FONTVERT

Chemin de Pierrouret - 84160 Lourmarin

Tél : +33 (0)4 90 68 35 83 - Fax : +33 (0)4 90 68 35 89 - Email : info@fontvert.com

www.fontvert.com