

# Pigeons farcis au foie gras

⇒ 12 personnes

## Ingrédients

- 6 pigeons
- 200 gr de foie gras de canard cru
- 150 gr de veau
- 150 gr de blancs de poulet
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 échalote
- 3 cl de Porto blanc
- 3 cl de Cognac
- 1 oignon
- 1/2 carotte
- 30 cl de vin blanc sec
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de thym, 1 feuille de laurier
- Sel, poivre, piment d'Espelette
- 30 gr de beurre
- 1 œuf

## Préparation

- Désosser les pigeons, réserver les foies et les cœurs.
- Préparer la sauce : Dans une casserole, faire chauffer un filet d'huile, et faire revenir les carcasses pendant 10 minutes pour les caraméliser. Éplucher et émincer l'oignon et la carotte, et ajouter aux carcasses. Faire suer. Ensuite, déglacer avec le vin blanc, ajouter ail, thym et laurier. Mouiller avec ½ litre d'eau et laisser réduire 1 heure à feu doux. Après cuisson, passer au chinois et incorporer le beurre en fouettant légèrement. Rectifier l'assaisonnement. Tenir au chaud sans laisser bouillir.
- Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
- Tailler 12 petits dés de foie gras (2 cm/2), saler et poivrer.
- Dans une poêle, faire suer l'échalote finement ciselée avec une noisette de beurre et 1 pointe de sel. Ajouter de l'huile d'olive et faire colorer les foies et cœurs de pigeons pendant 1 minute. Hacher les blancs de poulet, le veau, la mie de pain trempée dans le lait.
- Ajouter à la farce, le foie gras, l'échalote, l'œuf, les foies et cœurs. Mélanger avec le Porto, le Cognac, saler et poivrer. Farcir les pigeons. Assaisonner la peau avec sel, poivre ou piment d'Espelette. Refermer les pigeons et les ficeler.
- Dans un poêle, mettre à chauffer un peu d'huile d'olive et colorer les pigeons sur toutes les faces.
- Enfourner ensuite les pigeons à 180°C pendant 20 à 30 minutes selon la grosseur.
- Servir un demi pigeon avec la sauce chaude accompagné de navets glacés.

### *Astuces du Chef*

*La cuisson au four peut être remplacée par une cuisson en cocote sans couvrir.*

*Les navets seront épluchés et tournés, puis mis à glacer, recouverts d'eau avec 3 cuillères à soupe de sucre.*