

Pigeon de Bresse rôti, cèpes et foie gras de canard

Une recette, simple, gourmande et festive, idéale pour le plat principal de vos menus de fin d'année

- 2 Pers.
- 15 Min.
- 25 Min.

Dominique Frérard nous émoustille les papilles une nouvelle fois avec une recette originale qu'il nous explique en détail et en vidéo.

Après le tian de Saint-Jacques en entrée, les roulés de sole en premier plat, voici la recette du pigeon de la Bresse en plat principal.

Ingrédients

- 1 pigeon de 500g, plumé, vidé, ficelé et bardé de poitrine fumée
- 300g de pomme de terre en robe
- 1 escalope de foie gras de canard de 70g
- 250g de cèpes bouchon
- 1 pièce d'échalote
- 5 cl d'huile d'olive Tramier
- 1 tête d'ail / persil plat haché
- 10cl de fond de volaille brun
- Sel et poivre blanc moulu
- Fleur de sel de Camargue et mignonnette de poivre
- 50g de beurre de Normandie
- Thym

Préparation

Cuire les pommes de terre en robe à l'anglaise, enlever la peau une fois cuite, réserver au chaud.

Nettoyer les cèpes, les couper en tranches régulières, les saisir aller-retour à la poêle, à l'huile d'olive, sel et poivre.

Saisir les tranches de foie gras de canard pour enlever l'excédent de graisse, apporter un léger croustillant et les cuire à la cuisson désirée.

Écraser les pommes de terre cuites à la fourchette, ajouter l'**huile d'olive** et le beurre, terminer avec l'échalote et le persil plat haché.

Faire saisir le pigeon préalablement assaisonné au sel et au poivre, dans un sautoir avec un peu d'**huile d'olive** et la tête d'ail et terminer la cuisson désirée au four; 10mn pour une cuisson rosée, à thermostat 6 /7, le retourner et l'arroser pendant la cuisson.

Découper les pigeons en séparant les suprêmes, les cuisses.

Dresser l'écrasé de pomme de terre dans un moule inox et ajouter le suprême de pigeon bien chaud au-dessus, la cuisse reposant sur l'un des côtés de l'écrasé.

Ajouter le foie gras et les cèpes poêlés.

Lustrer le tout avec le jus de fond de volaille.
Ajouter la fleur de sel, la mignonnette de poivre et le thym.



Les autres recettes de notre menu de Noël 2016

Si vous manquez toujours d'inspiration, vous pouvez consulter notre menu de Noël 2017

L'entrée : carpaccio de Saint-Jacques aux olives noires à la Grecque

Le dessert : mini-bûches au chocolat et huile d'olive

Décoration & boulangerie : petits bonhommes de neige

Entrée : tarte friande de langoustines

Plat 1 : travers de loup de mer, ail noir et mousseline de topinambours

Plat 2 : pavé de boeuf au foie gras et cèpes

Dessert : profiteroles à l'huile d'olive