

*Recette offerte par  
Gaub Volailles, 63 rue de la Chapelle, 57000 Metz Sablon*

*- Pigeonneau à la champenoise –*

*Ingrédients :*

- ✓ *1 pigeonneau par personne*
- ✓ *Foie gras cru,*
- ✓ *¼ de litre de Champagne,*
- ✓ *1 cuillère de crème fraîche,*
- ✓ *4 cuillères de fond de truffe,*
- ✓ *1 truffe,*
- ✓ *1 cuillère de cognac,*
- ✓ *100 gr. de beurre,*
- ✓ *Du sel et du poivre.*

*Préparation :*

*Flamber les pigeonneaux.*

*Saler et poivrer l'intérieur des pigeonneaux, les farcir de foie gras, les brider.*

*Mettre un peu de beurre dans la cocotte allant au four, faire dorer les pigeonneaux doucement (le beurre ne doit pas brûler).*

*Arroser chaque pigeonneau d'une cuillère de cognac, saler et poivrer, couvrir et faire cuire à four moyen (th 6/7) durant 45 minutes.*

*Faire frire des canapés au beurre, les poser sur le plat de service.*

*Vérifier la cuisson, égoutter les pigeonneaux et les poser sur les canapés, maintenir au chaud.*

*Déglacer le fond de cuisson avec ¼ de litre de Champagne, 1 cuillère de crème fraîche, 4 cuillères de fond de truffe et ajouter la truffe coupée en julienne.*

*Arroser les pigeonneaux d'une partie de cette sauce et mettre le reste en saucière.*

*Servir très chaud et rapidement afin de conserver le parfum de la truffe ainsi que celui du champagne.*

---