



LA RECETTE

Les ingrédients

pour 4 personnes

2 beaux pigeons
4 escalopes de foie gras
4 figes
½ litre de vin rouge
1 trait de vinaigre de vin

1 cuillère à soupe de miel
100 g d'échalotes
50 g de beurre, poivre noir, thym, laurier

Déroulement

Faire colorer les pigeons dans une cocote avec du beurre et du thym. Les assaisonner et terminer la cuisson au four pendant 5 à 7 minutes à 180° C. Lever les cuisses et les filets. Concasser les carcasses et les faire revenir avec

du beurre, les échalotes et du poivre. Déglacer au vinaigre puis mouiller au vin rouge. Laisser réduire et lier avec les cœurs des pigeons. Rectifier et filtrer la sauce. Inciser le haut des figes, y mettre un morceau de beurre et une goutte de miel, les rôtir au four 10 mn à 170° C. Poêler les escalopes de foie gras. On peut accompagner la recette d'une poêlée de champignons, cèpes ou girolles.