



Château du Breuil

14130 Le Breuil en Auge

Normandie – France

33 (0)2 31 65 60 00

www.chateau-breuil.com

Pigeonneau rôti au foie gras, crème de Calvados Château du Breuil



Ingrédients pour 4 personnes :

4 pièces de pigeonneau (400g)
4 escalopes de foie gras (60g)
1 petite boîte de maïs
4 oeufs - 2 dl de lait
50 g de farine
5 cl d'huile d'olive vierge
4 mini-pâtissons
1 branche de basilic
50 g de parmesan
1 dl de Calvados Château du Breuil
2 dl de crème liquide
Sel de Guérande et Poivre du moulin

Préparation :

1- Passer au mixer le maïs en boîte pour obtenir une purée. Mélanger la farine, les oeufs et le lait comme pour une pâte à crêpes. Adjoindre la purée de maïs à cette pâte, saler et poivrer. Cuire dans une poêle non adhésive la galette de maïs d'un centimètre d'épaisseur environ.

2- Cuire les pâtissons à l'eau bouillante salée. Rafraîchir, tailler un petit chapeau sur chaque et évier la pulpe à l'aide d'une cuillère à café. Mélanger la pulpe retirée avec un peu de basilic haché et le parmesan, poivrer. Remplir chaque pâtisson de cette petite farce et

remettre le chapeau. Braiser quelques minutes au four avec un peu d'huile d'olive.

3- Rôtir les pigeonneaux 10 minutes au four à 180°. Lever les filets et les cuisses, réserver dans un plat.

4- Flamber avec le Calvados Château du Breuil les carcasses dans une casserole et ajouter la crème liquide. Cuire une dizaine de minutes, assaisonner et passer cette crème à l'étamine.

5- Poêler vivement les escalopes de foie gras.

6- Dresser dans l'assiette une galette de maïs taillée à votre guise et disposer dessus le pigeonneau, le pâtisson à coté et enfin le foie gras.

7- Napper le pigeonneau avec la crème de Calvados et décorer de quelques brins de cerfeuil ou basilic.

Adresse : <http://www.slh.com/eza/>

Contact : chateza@webstore.fr

Responsable : **Christophe L'Hospitalier**

Bon appétit