

CHARLOTTE DE PIGEON AUX FEUILLES ET CÔTES DE BLETTES

Ingrédients pour 4 personnes :

2 beaux pigeons
100g de mie de pain
4 échalotes ciselées
5 côtes et feuilles de blettes
20 cl de fond de volaille
50g de beurre
8 fines tranches de poitrine fumée

Préparation :

Désosser les pigeons entièrement, en prenant soin de garder les suprêmes (blancs de volaille) coupés en deux. Faire saisir les foies et cœurs à la poêle, avec 2 échalotes. Les hacher avec les cuisses et autres parures de la volaille. Ajouter la mie trempée dans du lait et assaisonner.

Après avoir cuit séparément les feuilles et côtes de blette à l'eau salée (citronnée pour les cardes –partie blanche-), égoutter.

Chemiser (border) vos 4 moules à charlotte de côte et poitrine fumée, en les intercalant. Puis ajouter successivement suprême, farce, feuille, farce, suprême... Replier les lanières extérieures. Cuire au four pendant 20 min.

Dressage : démouler les préparations sur des assiettes. Arroser d'un jus réalisé avec les os et le fond de volaille (réduit puis lié avec le beurre).

Coût de la recette : 6 €

Source : Toques Nivernaises
Président 03.86.84.20.55 ou Animation 03.86.60.61.42
Page extraite du site www.nievre-tourisme.com

