

Delicieux

Très beau plat

Pigeons au Noilly

et aux morilles et raisins secs
(mis au joint par nos soins)

Faire tremper les raisins secs dans de l'Armagnac.

Faire tremper les morilles pendant
plusieurs heures. Changer l'eau plusieurs
fois. Puis bien les égoutter.

Stacher finement une échalote et la
fondre doucement au beurre et huile
mêlées en y ajoutant les morilles.

Stifoter doucement pendant 10 à 15 mn.
Puis ajouter la crème. Mélanger et
laisser prendre au bouillon. Arrêter.

Dans une sauteuse, avec beurre et
huile mêlées, faire dorer les pigeons

à feu moyen. ^{faire dorer les pigeons}
^{à couvert} ^{à l'Armagnac} en y ajoutant du vin blanc
un peu de bouillon, un bouquet garni.

Les retourner de temps en temps.
Il faut feu de liquide et laisser cuire
pendant environ $\frac{3}{4}$ d'heure.

Puis les retirer, les laisser au chaud.
Ajouter la crème, remuer, laisser.

réduire. Verser le Noilly et faire bouillir.
Préparer des canapés recouverts
de farce.

La sauce doit diminuer. Rectifier l'assaisonnement.

Quand la sauce est à point, y mettre les morilles et les raisins secs égouttés. Laisser mijoter 5 à 10 min.

Dresser les pigeons et les canapés.

Flamber

Servir la sauce accompagnée de morilles et raisins à part.

On peut parsemer de ciboulette

des oignons et videz les pigeons - ménagez le veau - Réservez les foies - Le foie - farci avec 60 p

laine fraîche et bien chauffée de l'ard par pairs dans 1 tranche - ajoutez foies échalotes hachées - thym, laurier épin et foie - laissez refroidir à l'air (les foies doivent garder leur jus).

Ajoutez 100 p de copeaux en de et rapidement sautés à la vol, ajoutez foie de cheval par ^{1/2} - hachez le tout par

partie avec promise - farcissez les pigeons infuser. Fiches - sautez avec de beurre chaud moyen 30 min - ensuite pigeons dans la volute ouverte - déglacez le

avec un blanc sec et froid de pigeon lié

petite ébullition - recueillir la sauce + 5 cl de ~~herbes~~ - sauce au pigeon -

servir (que tits de copeaux sautés et saupoudrés de fines herbes)