

Excellent

Pigeons au champagne
(aux morilles et raisins secs)

5 pigeons

1 bouteille de Champagne

Dans beurre et huile d'olive mélangés, faire revenir doucement les pigeons. Lorsqu'ils sont jaunis, les retirer et, à la place, faire rissoler des lardons maigres, un gros oignon émincé, une très grosse échalote, finement coupée. Retirer la graisse en trop, verser le champagne sur, sans autre adjonction. Remettre les pigeons et laisser mijoter doucement pendant $3/4$ d'heure.

Préparer à part des morilles (gonflées dans l'eau toute la nuit) dans du beurre, doucement rissolées avec de l'échalote hachée. Crémier à la fin, modérément.

Faire tremper pendant 2h dans de

à l'Armagnac, une grosse poignée
de raisins secs.

Préparer des croutons frittés et une
farce qui les recouvrira faite avec
les foies et les gésiers, du lard maigre
salé, échalote, persil, laurier (poudre
épice, éventuellement foie-gras (peu).

Au dernier moment, faire mijoter
pendant $\frac{1}{4}$ d'heure les morilles
et les raisins secs égouttés.

Lier la sauce aux jaunes d'œufs
et crème.

Flamber les pigeons et les canards
à l'Armagnac.