

la Chasse



un Art de vivre jusque dans l'assiette

## PIGEON ROTI EN CRAPAUDINE

### Ingrédients :

4 pigeons ramiers  
3 foies de volailles  
50g de beurre  
10cl de vin blanc sec  
10cl de cognac  
sel/poivre

1. Videz les pigeons en gardant les foies et réservez-les avec les foies de volailles.
2. Ouvrez les pigeons par le dos et aplatissez-les, salez et poivrez.
3. Faites dorer doucement les pigeons sur le feu dans une cocotte, avec 25g de beurre. Mettez-les au four à 200°C, pendant 12 min environ.
4. Dégraissez la cocotte et faites revenir, en les écrasant, les 2 sortes de foies.
5. Déglacez au cognac puis au vin blanc, faites réduire, passez au mixer puis liez avec le reste du beurre.
6. Servez les pigeons nappés de sauce aux foies avec des petits pois.