

# Chartreuse de Pigeonneau aux deux cuissons

## Pour 5 personnes

5 pigeonneaux  
2 choux verts nouveaux  
2 carottes  
3 oignons  
Bouquet garni  
Quelques gousses d'ail  
50 cl de fond de volaille  
200 g de Foie gras cuit

Lever délicatement les pigeonneaux en séparant les suprêmes et les cuisses, concasser les carcasses, marquer le jus de pigeonneau en faisant dorer les carcasses, les cuisses, une carotte et deux oignons en mirepoix, les gousses d'ail avec 150 g de beurre, le bouquet garni et cuire à frémissement pendant une heure. Au terme de la cuisson, filtrer ce jus, le refroidir et le dégraisser, récupérer les cuisses, décortiquer les et réserver.

## Cuisson du chou

Blanchir le chou à l'eau bouillante en prenant soin de conserver 10 belles feuilles intactes que vous ferez aussi blanchir, refroidir ensuite à l'eau glacée  
Confectionner une mirepoix avec carottes, oignons, les suer au beurre frais puis adjoindre le chou concassé et le  $\frac{1}{4}$  de jus de pigeonneau compoté en gardant le chou légèrement croquant, assaisonner.

## Montage

Dans 5 cercles placer vos feuilles de chou en les laissant déborder, y placer un peu de chou cuit, la chair des cuisses de pigeonneau et éventuellement le foie gras, recouvrir du reste de chou rabattre les feuilles.  
Placer ces cercles dans une plaque pour le four les recouvrir du reste de jus des pigeonneaux de 100 g de beurre, les glisser dans le four à 180° pour une bonne vingtaine de minutes en les arrosant très souvent. Poêler les suprêmes, que vous aurez manchonné, suivant votre goût rosés ou bien cuits.

## Dressage

Déposer dans le milieu d'une assiette une chartreuse de chou, disposer sur le dessus de vos deux suprêmes le jus de cuisson qui aura réduit à la cuisson ; accompagner ce plat de quelques pommes de terre grenailles sautées ou d'une purée de pommes de terre légère