

**FILETS DE PIGEONS EN CROUTE  
DE CHOUX ET FOIE GRAS**



*Pour 4 pers*

*2 pigeons*

*80 gr de foie gras*

*1 chou*

*4 bardes de lard fumé*

*100 gr de des de lard fumé*

*400 gr pate Brisée*

*Coulis de tomates PM*

*Desosser les pigeons réserver les ailes et les pattes diviser le foie en quatre parts blanchir le chou réserver 4 jolies feuilles ciseler le reste et le faire compoter avec les des de lard fumé et un peu de coulis de tomates prendre les filets farcir poser dessus un morceau de foie enrouler dans une feuille de chou et terminer en entourant le tout d'une barde de lard fumé poser ensuite sur un morceau de pate et former un chausson dorer cuire 15 minutes a four chaud 200° dresser sur assiette chaude en divisant le chausson en 2 accompagner du chou braisé et d'un trait de vinaigre balsamique*