

## **RECETTE CUISINE des GONES**

### **PIGEON DE BRESSE FARCI CRÈME FORESTIÈRE**

Ingrédient : Pour 4 personnes :

2 gros pigeons de Bresse (environ 450 gr pièce)  
100 gr de mousse de foie gras  
30 gr de jambon blanc  
300 gr de champignons des bois (cèpes, girolles, morilles selon saison)  
1 échalote hachée  
150 gr de beurre  
1 carotte, 1 oignon, 2 gousses d'ail  
1 dl de crème  
1/2 verre de vin blanc, moutarde, vinaigre.

#### **Recette :**

Préparer la farce avec le foie gras, le jambon, les foies et le cœur des pigeons, hacher.  
Déposer la farce dans le pigeon et recoudre de façon qu'il retrouve sa forme initiale.  
Hacher grossièrement les champignons et les faire suer avec une échalote hachée dans une sauteuse, puis ajouter la crème et laisser mijoter, saler, poivrer.  
Cuire les pigeons dans une cocotte pendant 30 minutes avec la garniture, déglacer avec le vin blanc pour une nouvelle réduction puis retirer et réserver au chaud.  
La farce peut aussi être enrichie avec un peu de truffes hachées.

**Bon Appétit**

