

Cuisses et bécottes de pigeon en pâté chaud aux olives noires



Ingrédients pour 6 personnes : 2 rouleaux de pâte feuilletée, 1 œuf pour la dorure

Pour la pâte à chou : 250g d'eau, 125g de farine, 60g de beurre, 4 œufs, 10g de sel, 10g de sucre

Pour la farce : 1 magret de canard, 75g de pâte à chou, 80g de crème, 1 œuf, assaisonnement

NB : utiliser le reste de pâte à chou pour une autre recette

Pour la viande : Les cuisses, les foies et les cœurs des pigeons

Pour la sauce : Le fond de cuisson des cuisses, 1 cuillère de fond de veau en poudre, 1 cuillère de tapenade noire, arôme Patrel

Les haricots verts : 600g de haricots verts, sel, sucre, 1 cuillère de beurre

La pâte à chou :

Faire chauffer l'eau avec le beurre, le sel et le sucre et intégrer hors du feu la farine en remuant sans arrêt. Replacer le récipient sur le feu et lorsque la pâte se décolle de la casserole, ajouter les œufs un à un hors du feu, en remuant vigoureusement. Réserver.

La farce :

Commencer par mixer le magret de canard (sans la peau) avec 1 pincée de sel.

Ajouter la pâte à chou, l'œuf et mixer à nouveau.

Ajouter la crème et mixer à nouveau pour obtenir une farce fine et brillante. Réserver.

Les cuisses et les abats :

Cuire les cuisses dans une cocotte avec 1 litre d'eau avec une pincée de sel.

Lorsqu'elles sont bien cuites, récupérer la chair sans peau ni os. Laisser refroidir.

Couper les foies et les cœurs en dés. Ajouter à la farce ainsi que la chair des cuisses.

La sauce :

Dégraissier le bouillon de cuisson des cuisses. Le faire bouillir avec le fond de veau et une goutte d'arôme Patrel.

Lorsque on obtient 4dl d'une sauce brune et onctueuse la filtrer et ajouter une cuillère de tapenade.

Montage :

Découper 3 cercles de feuilletage de 12cm de diamètre puis 3 de 16 cm.

Placer les 3 abaisses de 12cm sur une plaque à pâtisserie et dorer à l'œuf battu.

Placer au centre de chaque morceau de pâte un gros dôme de farce. Couvrir avec les cercles de pâte de 16cm et bien souder les bords. Dorer à l'œuf battu et cuire 20mn au four à 180°.

Les haricots verts :

Équeuter les haricots verts et les glacer à blanc en le cuisant dans un peu d'eau, sel, sucre, beurre jusqu'à évaporation totale de l'eau.

Dressage :

Répartir en dôme les haricots verts au centre de chaque assiette.

Poser dessus 1/2 tourte et verser un cordon de sauce.