



Fiche recette

Nom, prénom : **Maryse PUECH**

Restaurant : **Horizon 117 – 09190 LORP-SENTARAILLE**

Nom de la recette : **Galantine de pigeons aux figues à l'hypocras**

Ingrédients : pour 4 personnes

- ◆ 2 pigeons de 600g cuillère d'huile d'olive, 10 g de sel
- ◆ 400 g de gorge de porc
- ◆ 80 g de jambon, 60 g de lard, couenne de porc
- ◆ 2 œufs
- ◆ 20 g d'ail
- ◆ 100 g de carottes
- ◆ 150 g d'oignons
- ◆ 40 cl d'hypocras
- ◆ 1 kg de figues
- ◆ 20 g de farine
- ◆ 20 g de sel, 3 g de poivre, 1 bouquet garni
- ◆ 50 g de sucre en poudre
- ◆ 4 feuilles de gélatine

Préparation :

Enlevez la peau des pigeons, désossez-les et coupez les filets pour les faire mariner dans l'hypocras. Réservez au frais.

Faites la farce : hachez le reste de viande de pigeons avec la gorge de porc, les dés de jambon et de lard gras. Assaisonnez et mélangez. Ajoutez les œufs et la farine. Mélangez à nouveau et réservez au frais.

Faites un fond gélatineux avec les carcasses de pigeons, la couenne de porc, les feuilles de gélatine, de l'eau et le bouquet garni. Pour cela faites chauffer à feu doux en remuant jusqu'à ce qu'à l'obtention d'un bouillon.

Étalez une peau de pigeon sur une toile solide. Garnissez-la en alternant la farce, les filets et les figues. Roulez la toile et ficellez les deux bouts. Pochez dans le fond gélatineux environ 30 minutes. En fin de cuisson, retendez la toile en tordant par les deux bouts et resserrez solidement la ficelle. Laissez refroidir.

Enlevez la toile. Tranchez, dressez sur une assiette ou un plat, décorez d'un cordon de sirop fait d'hypocras et d'un peu de sucre. Garnissez de figues et de persil en branche.

Lexique :

Fond : jus ou bouillon utilisé comme base pour une préparation.

Pocher : plonger dans un jus bouillonnant.