

FEUILLETÉ DE PIGEON ET RIS DE VEAU AU MAROILLES

PRÉPARATION :

- Couvrir les ris de veau d'eau froide et les laisser dégorger pendant 1 h en renouvelant l'eau plusieurs fois.
- Les égoutter et les placer dans une grande casserole d'eau froide salée.
- Porter à ébullition puis égoutter les ris et les rafraîchir sous l'eau froide. Éponger, retirer la peau qui les recouvre et mettre de côté au frais.
- Lever les filets des deux pigeons.
- Réserver les cuisses et les ailes pour un autre usage.
- Réserver les filets et les foies au réfrigérateur.
- Éplucher et émincer l'oignon. Éplucher la carotte.
- Détailler le blanc de poireau, la branche de céleri et la carotte en brunoise.
- Dans une sauteuse, faire revenir à feu vif les carcasses de pigeon dans la moitié du beurre.
- Y ajouter l'oignon émincé puis la brunoise de légumes, le thym, le laurier, poivrer.
- Poursuivre la cuisson quelques minutes.
- Mouiller avec 50 cl d'eau. Ajouter le bouillon cube et laisser mijoter à découvert jusqu'à réduction de moitié.
- Dans une poêle, faire dorer les ris de veau de tous côtés dans le reste du beurre pendant quelques minutes.
- Laisser refroidir puis couper en 4 tranches de 2 cm.
- Couper le maroilles en 4 tranches.
- Préchauffer le four à 200°.
- Confectionner 4 abaisses de feuilletage de 24 cm de diamètre.
- Dans la moitié de chacune d'elles, déposer un filet de pigeon préalablement salé et poivré, puis une tranche de Maroilles et une tranche de ris de veau poivrée.
- Refermer le feuilletage sur la préparation et souder soigneusement les bords à l'aide d'une fourchette.
- Dans un petit bol, mélanger le jaune d'œuf avec 2 cuillères à soupe d'eau. Appliquer cette dorure au pinceau sur le feuilletage.
- Enfourner et laisser cuire 20 mn à 200°.
- Sortir du four et laisser reposer quelques minutes.
- Pendant ce temps, passer la sauce au chinois. Replacer dans une petite casserole à feu doux.
- Écraser finement les foies de pigeon, les intégrer en fouettant à la sauce et lier avec une cuiller à soupe rase de fécule.
- Servir les feuilletés de pigeon et ris de veau au Maroilles accompagnés de leur sauce et d'une poêlée de champignons frais.

INGRÉDIENTS :

Pour 4 personnes

- 2 pigeons
- 300 g de ris de veau
- 150 g de Maroilles
- 600 g de feuilletage
- 1 jaune d'œuf
- 1 oignon
- 1 carotte
- 1 blanc de poireau
- 1 petite branche de céleri
- 50 g de beurre
- 1 bouillon cube de volaille
- 50 cl d'eau
- 1 cuillère à soupe de fécule
- thym, laurier
- sel, poivre du moulin

