



INGRÉDIENTS

- 2 pigeons
- 300 g de ris de veau
- 150 g de Maroilles
- 600 g de feuilletage
- 1 jaune d'oeuf
- 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

FEUILLETÉ DE PIGEON ET RIS DE VEAU AU MAROILLES

Pour **4 personnes**

Temps de préparation : **40 minutes**

Temps de cuisson : **20 minutes**

PRÉPARATION

1. Couvrir les ris de veau d'eau froide et les laisser dégorger pendant 1 h en renouvelant l'eau plusieurs fois.
2. Les égoutter et les placer dans une grande casserole d'eau froide salée.
3. 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.
4. Lever les filets des deux pigeons.
5. Réserver les cuisses et les ailes pour un autre usage.
6. Réserver les filets et les foies au réfrigérateur.
7. Éplucher et émincer l'oignon. Éplucher la carotte.
8. Détailler le blanc de poireau, la branche de céleri et la carotte en brunoise.
9. Dans une sauteuse, faire revenir à feu vif les carcasses de pigeon dans la moitié du beurre.
10. Y ajouter l'oignon émincé puis la brunoise de légumes, le thym, le laurier, poivrer.
11. Poursuivre la cuisson quelques minutes.
12. Mouiller avec 50 cl d'eau. Ajouter le bouillon cube et laisser mijoter à découvert jusqu'à réduction de moitié.
13. Dans une poêle, faire dorer les ris de veau de tous côtés dans le reste du beurre pendant quelques minutes.
14. Laisser refroidir puis couper en 4 tranches de 2 cm.
15. Couper le Maroilles en 4 tranches.
16. Préchauffer le four à 200°.
17. Confectionner 4 abaisses de feuilletage de 24 cm de diamètre.
18. 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.
19. Refermer le feuilletage sur la préparation et souder soigneusement les bords à l'aide d'une fourchette.
20. Dans un petit bol, mélanger le jaune d'oeuf avec 2 cuillers à soupe d'eau. Appliquer cette dorure au pinceau sur le feuilletage.
21. Enfourner et laisser cuire 20 mn à 200°.
22. Sortir du four et laisser reposer quelques minutes.
23. Pendant ce temps, passer la sauce au chinois. Replacer dans une petite casserole à feu doux.
24. Écraser finement les foies de pigeon, les intégrer en fouettant à la sauce et lier avec une cuiller à soupe rase de fécule.
25. Servir les feuilletés de pigeon et ris de veau au Maroilles accompagnés de leur sauce et d'une poêlée de champignons frais.

