

## Notre recette gourmande

### Pigeonneau rôti sur canapé au foie gras et à l'Armagnac

Recette proposée par Patrick Carpentier, restaurant "La Chaumière" à Roquecourbe :

#### Ingrédients

Pour 4 personnes :

2 pigeonneaux,  
4 tranches de foie gras cuit,  
24 gros raisins blanc épluchés,  
4 toasts au pain de campagne,  
2 noix de beurre,  
1 dl de fond de veau,  
sel, poivre du moulin, une  
rasade d'Armagnac

#### Préparation

Saler et poivrer les pigeonneaux, les rôtir au beurre à four chaud 25 mn environ.

Après cuisson, dégraisser et déglacer avec l'Armagnac, ajouter les raisins et le fond de veau. Saler et poivrer le foie gras, le colorer dans une poêle chaude.



Dresser les pigeonneaux, couper en deux sur les canapés au foie gras. Arroser du jus aux raisins à l'Armagnac.

Légumes conseillés : gratin de pommes de terre, cèpes à la provençale.

Servir chaud. Bon appétit !

*Cette recette est proposée par  
[www.cuisinerie-gourmande.com](http://www.cuisinerie-gourmande.com)*