

Pigeon-Pie

Pie: mot anglais, tarte, tourte.

Cette tourte est savoureuse et pratique puisqu'elle peut se réchauffer, être préparée à l'avance et rester au chaud, idéal pour la personne qui reçoit. Très facile à réaliser. Très fine et très appréciée...Une sorte de baeckeoffe, haut de gamme, de pigeon.

Pour 2 / 3 personnes:

2 pigeons (penser à la terrine, taille moyenne)

6 tranches, minces, de lard fumé.

4 œufs durs hachés

6 pommes de terre moyennes crues émincées, en tranches.

3cs de persil finement haché

Sel, poivre du moulin, paprika

250 g de feuilletage

Découper à cru les pigeons en quatre morceaux. Désosser les carcasses. Aplatis les quarts au couperet.

Avec les carcasses faire un fond (bouillon), le réserver. Mettre dans la terrine beurrée: 1 couche de lard, de pigeon, d'œufs durs, de pommes de terre, recommencez, jusqu'à épuisement des différents éléments. (Trois couches conseillées, équivalent de trois pigeons). Assaisonner légèrement chaque couche de sel, poivre, paprika et persil haché. Verser un peu de fond de pigeon dans la terrine.

Recouvrir d'une abaisse de feuilletage, pratiquer une cheminée au centre de ce couvercle de pâte. Cuire à four chaud à 180° 1h10 à 1h15, pendant la cuisson introduire par la cheminée un peu de fond de pigeon réservé. (Très peu).

Accompagnement: salade verte.

Vin conseillé: CHINON rouge

