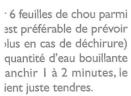
# vivre

# Filet de pigeon en balluchon de chou

ette recette vous permettra de vous organiser à l'avance car ces nt être préparés la veille pour être cuits au moment de votre repas.

- minutes
- 0 min (selon le degré
- : Papier film (résistant

ur 4 personnes)
(avec la peau enlevée)
; 100 à 120 g de foie gras
âtonnets; 4 tranches très
(débarrassées du cartilage
I, sel fin, poivre moulu.



une écumoire, les passer es poser à plat sur un linge r les éponger; puis couper épaisse de la tige (ce qui aplatir).

les filets de pigeon sur les iser dans la longueur sans t, enfermer le foie gras au le la tranche de lard fumé e tout dans une feuille de



chou puis dans un beau morceau de papier film en serrant bien et en fermant ses extrémités comme un bonbon; replier ces extrémités de papier film sous le balluchon pour bien le bloquer.

- Cuire à la vapeur pendant 10 minutes pour des filets saignants, 15 minutes pour des filets rosés et 20 minutes très cuits, puis faire glisser les balluchons du papier film dans le panier pour laisser le jus s'échapper (les maintenir au chaud hors du feu).

Servir chaque balluchon sur assiette avec une purée de pommes de terre aux champignons (ou aux truffes pour les fêtes!) et un sabayon de vieux pineau pour la sauce.

### Vins Lepontis rencontres gastronomes à l'Y-BAR

Le 26 septembre, les vins de pays charentais Lepontis, une gamme élégante de trois blancs et un rosé lancée par Maison des trois Ponts en juin dernier, ont mis à l'honneur des producteurs charentais à l'occasion du week-end célébrant la Gastronomie. Cet événement a eu lieu au Château de l'Yeuse à Cognac-Châteaubernard autour de produits réputés de notre terroir: huîtres et crevettes impériales (David Hervé), truite de Gensac-la-Pallue (Yann Lafond), poulet de Barbezieux, boudin noir en burger (Maître Cochon), miel, escargots, champignons (Renaud et Fils), légumes...

Pour accompagner ces produits, travaillés de façon originale et attractive par leurs producteurs, la maison Lepontis a fait déguster sa gamme: un Sauvignon « Les Roches » aux notes d'agrumes en harmonie avec coquillages, crustacés, fromages à pâte cuite; un Chardonnay « Joly Sable », dont les arômes floraux accompagnent agréablement charcu-



Au centre, avec la chemise bleue, Pierre Naud, héritier des valeurs de l'entreprise

terie, poissons, viandes blanches; un assemblage de sauvignon et chardonnay « Les Petits Ceps », aux notes de fruits exotiques en belle alliance avec volailles où porc grillé, fromages de chèvre et desserts au chocolat; le rosé « Prélude », fruité et à la robe rose pâle, agréable, comme les trois blancs, en apéritif ainsi que sur des crudités, carpaccio de poissons, viandes, légumes grillés...

Pour vous procurer ces vins, consultez le site: www.lepontis.com à la rubrique « Distributeurs ».

# taurant : Le Bruant à Saint-Porchaire

outé, qui a connu un changement
n juillet dernier, poursuit sur
n de qualité assurée par
de M. et Mme Rager. Le
ndroit est le point de dént de bien-être annoncé!
salle à manger privilégient
les et à la belle saison, un
rité et ombragé vous accueille
également trois chambres). Le
tes est assuré en cuisine par l'un
tandis que son frère, Julien, œuvre en

0 € est proposé en semaine le midi, et trois autres menus (20, 30 et entrée, plat et dessert au choix) sont disponibles chaque jour en plus ques exemples: gambas poêlées, brunoise de patate douce et gingembre otile et harmonieuse), jus à la coriandre (en photo ci-dessus); escalope o chapelure de pain d'épices, purée de potimarron, jus de veau tranché ette; millefeuille au chocolat, crème au marron et sa glace. La cuisine aveurs délicatement équilibrées et aux cuissons maîtrisées, vous promet gourmande bien agréable...



Le Bruant 76 rue Nationale

#### LIVRES du mois



« Ces Charentes auxquelles on s'attache » éditions Le Croît Vif (22 €). Pour fêter son quart de siècle d'existence, Le Croît Vif a choisi ce thème de l'attachement aux Charentes pour publier un livre mémoire traité par 130 auteurs qui ont exprimé leur attachement à l'identité charentaise par des textes, des photos, des peintures, des poèmes... le livre cadeau d'un portrait intime des Charentes et des Charentais...

« Bordeaux et ses Vins » 19e édition publiée chez Féret (125 €). Cette édition vient clôturer le bicentenaire des éditions Féret avec cet ouvrage devenu une référence par son exhaustivité quasi parfaite. Un outil précieux pour les professionnels, un guide incontournable pour les amateurs... une bible à offrir à tout passionné!



« Recettes pour toutes les Fêtes » de Jacqueline Ury (illustrations d'Edwige Lapergue), éditions Salvator (18,90 €) .70 recettes de France et du monde pour les fêtes ou les temps forts de l'année (de l'Avent