

Filet de pigeon en balluchon de chou

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

10 minutes

10 min (selon le degré de cuisson)

1 : Papier film (résistant)

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



© Jérôme Bouchet

6 feuilles de chou parmi
est préférable de prévoir
plus en cas de déchirure)
quantité d'eau bouillante
anchir 1 à 2 minutes, le
ient juste tendres.

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.

Restaurant : Le Bruant à Saint-Porchaire

outé, qui a connu un changement
en juillet dernier, poursuit sur
de qualité assurée par
de M. et Mme Rager. Le
endroit est le point de dé-
nt de bien-être annoncé!
salle à manger privilégie
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
1 chapelure de pain d'épices, purée de potimarron, jus de veau tranché
ette; millefeuille au chocolat, crème au marron et sa glace. La cuisine
veurs délicatement équilibrées et aux cuissons maîtrisées, vous promet
gourmande bien agréable...



Le Bruant
76 rue Nationale
17250 Saint-Porchaire

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-
terie, poissons, viandes blanches; un assemblage de sauvignon et
chardonnay « Les Petits Ceps », aux notes de fruits exotiques en
belle alliance avec volailles ou 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...



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

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

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'atta-
chement aux Charentes pour publier un livre mémoire
traité par 130 auteurs qui ont exprimé leur atta-
chement 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 » 19^e 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
à la Toussaint), avec une rubrique « C'est toi le chef »