



SUPREME DE PIGEONNEAU DU MONT ROYAL CONFIT A L'HUILE D'OLIVE ET ROMARIN , PUREE D'AIL ROSE DE LAUTREC



Temps de préparation total
4 heures

Temps de cuisson
30 minutes

Description des ingrédients
Pour 4 personnes

2 Pigeonneaux du Mont Royal
¼ litre d'huile d'olive
1 branche de romarin
1 tête d'ail rose de Lautrec
sel fin
Salade verte

Vin conseillé

AOC Gaillac Rouge
Domaine de Causses
Marine cuvée Peyrouzelles

Préparation

Lever les cuisses et les filets de pigeonneaux, les mettre au sel fin pendant 3 heures.

Eplucher l'ail rose et le mettre dans une cocotte avec le romarin, l'huile d'olive et les morceaux de pigeonneaux débarrassés du sel.

Confire tout doucement pendant 30 minutes;

Au moment de les servir , faites légèrement dorer au four et servir avec un bouquet de salade, l'ail écrasé et éventuellement une cuillère à soupe de tapenade.

Cette recette vous est offerte par

Franck AUGÉ

Chef du restaurant les Secrets Gourmands REALMONT