



# Marbre de Pigeon

Céleri et Artichaut, Vinaigrette au Jus de Volaille

par Christophe Bréard - Le Relais de Reuilly à Reuilly-Sauvigny

## Ingredients

Pour une terrine de 20 tranches

4 pigeons royaux  
600 g de foie gras de canard  
25 g de sel  
10 g de poivre moulu  
2 g de 4 épices

5 artichauts  
1/2 boule de céleri de 600 g  
200 g de graisse de canard

- 1 - Désosser les pigeons entièrement, cuisses et suprêmes. Faire cuire les suprêmes au degré de cuisson rosé. Les réserver.
- 2 - Avec les os de pigeons, réaliser un jus de rôti réduit, et y ajouter le vinaigre de vin puis l'huile d'olive. Confire les cuisses de pigeons dans la graisse de canard.
- 3 - Tourner les artichauts afin de garder les fonds puis les cuire dans de l'eau salée et du jus de citron.
- 4 - Eplucher la boule de céleri et tailler des fines tranches avec une mandoline.
- 5 - Pocher dans un bouillon de volaille les tranches de céleri. Réserver celles-ci afin qu'elles refroidissent.
- 6 - Dans une terrine, mettre un papier de film alimentaire puis tapisser le fond avec les tranches de céleri et artichaut.
- 7 - Détailler le foie gras assaisonné en tranche de bonne épaisseur, le poêler et l'ajouter sur une couche dans la terrine.
- 8 - Ajouter les suprêmes de pigeons rosés et remettre une couche de foie gras. Terminer avec l'artichaut et le céleri.
- 9 - Laisser prendre au réfrigérateur pendant 24 heures avec un poids sur le dessus de la terrine.

## Côté Champagne !

### Authentique 2005 Blanc de Blancs Grand Cru

Ce Champagne est issu de la vendange 2005. Elaboré en 100 % Chardonnay, les raisins proviennent uniquement du lieu-dit « Les Hautes Mottes » classé Grand Cru au Mesnil-sur-Oger. Son vieillissement de 11 ans sur latte dans nos caves et son dosage extra brut (5 g/L) offrent une cuvée des plus authentiques.

La robe est or profond avec des reflets ambrés.  
Le nez est riche et complexe avec des notes de vanille meringuée, figues et de fruits secs.

En bouche, l'attaque est soyeuse et savoureuse, un toucher de bulles très agréable qui lui confère une expression d'agrumes confits (oranges et mandarines).



CHAMPAGNE  
MICHEL GONET