

Couper en deux le suprême de pigeon et y déposer le foie gras et la truffe.

Faire revenir l'oignon émincé dans de l'huile d'olive jusqu'à une légère coloration. Déglacer au fond blanc et laisser cuire jusqu'à bonne consistance. Mixer et laisser de côté.

Couper les oignons grelots dans la longueur et récupérer les pétales. Cuire dans le fond blanc.

Eplucher les carottes et les cuire à l'anglaise.

Cuire légèrement le pigeon avec un simple aller-retour sur une poêle bien chaude.

Pour la sauce, mixer le jus de pigeon avec l'huître et du beurre.

Ingrédients :

1 suprême de pigeon

1 oignon, 2 oignons grelots

2 petites carottes

10g de truffe

20cl de fond blanc

50g de foie gras

1 huître

