**Pigeon laqué avec un biscuit croustillant au pain d'épices**

**crème fraîche**
**gruyère**
**parmesan**
**champignons bruns**
**ciboulette**
**carottes**
**échalotes**
**gélatine**
**oseille**
***Mélange d'herbes:***
**gingembre**
**la cardamome**
**étoile-anise**
**sel et poivre**

**pain d'épices**
**pommes**
**sucre**
**miel**
**vin blanc**
**foies de poulet**
**bouillon de poulet**
**beurre**
**poivre de cayenne**
**filets de pigeon**
**crème balsamique**
**pommes de terre**
**ail**

**Sirop de miel :** faites bouillir le 100 g sucre semoule et 20 cl l'eau jusqu'à obtenir un caramel léger et ajoutez du miel.

**Les pigeons** : faites frire brièvement les filets dans du beurre et placez-les dans un plat à four. Verser le sirop par-dessus. Mettez le plat dans un four à 185°C pendant quinze minutes. Humidifiez les filets plusieurs fois jusqu'à ce qu'ils soient bien vernis. Filtrez et liez la sauce.

**La compote de pommes** : faites bouillir la pomme coupée en tranches avec du sucre et de l'eau et mélangez-la à une sauce. Assaisonnez à votre goût avec le mélange d'épices.

**Pour la mousse : f**aites cuire la carotte et l'échalote dans du beurre. Ajoutez les foies de volaille et faites-les frire jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Assaisonnez-les selon votre goût avec du poivre, du sel et du poivre de cayenne. Ajoutez le bouillon de poulet et les feuilles de gélatine trempées. Mélangez et tamisez. Laissez refroidir et ajoutez de la crème à moitié fouettée. Il devrait en résulter une masse relativement ferme. Laissez reposer au réfrigérateur. Coupez de très fines tranches de pain d'épices et faites-les griller. Faites des sandwiches avec la mousse. Faites cuire les champignons bruns. Faites griller et émietter une tranche de pain d'épices.

**Dans l'assiette :** un sandwich avec de la mousse. Répartissez les filets tranchés sur l'assiette. Répartissez tous les autres ingrédients dans l'assiette : sirop de miel, crème balsamique, compote de pommes, champignons, pain d'épices émietté, ciboulette, parmesan rasé, oseilles de sang. Servez avec une préparation de pommes de terre de votre choix et de la sauce dans des saucières individuelles.