poireaux + échalottes → suer huile d'olive
balsamique + ajouter truffe

Saint Jacques, poireaux vinaigrette	
Ingrédients	**Recette en gramme**
Éléments de base	
Saint Jacques	4000
Huile	40
Beurre	40
Compression de poireaux	
Pieds de veau	1000
Poireaux crayons	2
Fond blanc	1000
Vinaigrette poireaux/truffes	
Échalotes	200
Vinaigre de vin vieux	
Poireaux (blancs)	200
Vinaigre balsamique	20
Huile d'olive	40
Truffes	20
Cuisson de poireaux	30
Assaisonnement	
Sel fin	250
Fleur de sel	250
Poivre noir	20

Saint Jacques

Ouvrir les coquilles, sortir les noix, retirer les bardes. Nettoyer soigneusement les noix et disposer en plaque serrée.
Dans un sautoir, disposer l'huile, puis sauter les noix, ajouter le beurre. Arroser avec le beurre mousseux.

Compression de poireaux

Réaliser une gelée de veau avec les pieds.
Nettoyer les poireaux crayons, les cuire dans un mélange moitié fond blanc, moitié gelée de veau.
Disposer têtes bêches dans des cadres inox filmés, puis ajouter la gelée de veau. Réserver en enceinte réfrigérée. Tailler des tranches d'1cm d'épaisseur.
Tiédir les tranches, disposer sur l'assiette.

Vinaigrette poireaux/ truffes

Ciseler les échalotes, suer, ajouter le vinaigre de vin à hauteur puis réduire à sec.
Tailler le poireau en fine brunoise, suer.
Mélanger le poireau sué, les échalotes réduites et le reste des éléments. Assaisonner.

Finition

Réaliser une julienne de poireaux avec le blanc.
Blanchir 1' puis refroidir. Presser pour retirer l'eau, puis frire dans un bain d'huile à 145°C. Égoutter sur papier absorbant puis saler.

Pigeon et foie gras cuit ensemble en chartreuse	
Ingrédients	**Recette en gramme**
Pigeon/foie gras	
Pigeon	2000
Foie gras (escalope 70g)	500
Chou vert	800
Lard fumé	70
Carottes	150
Oignons	150
Graisse de canard	PM
Bouillon de pot au feu	
Macreuse	200
Plat de côte	200
Queue de bœuf	200
Jarret de bœuf	200
Tomates	150
Poireaux	150
Oignons	150
Assaisonnement	
Fleur de sel	PM
Poivre du moulin	PM

Chartreuse de Pigeon et foie gras

Habiller les pigeons, Lever les suprêmes retirer la peau. Désosser le gras de cuisse. Rouler les cuisses dans de l'alu, puis confire les cuisses 1h30 à 85°C. Refroidir puis manchonner.
Blanchir les feuilles de chou vert, retirer les côtes.
Réaliser une embeurrée avec les cœurs émincés, blanchis, les carottes en brunoise et l'oignon ciselé.
Disposer sur une feuille d'aluminium beurré, la trance de lard, la feuille de chou blanchi, une poitrine de pigeon, assaisonné fleur de sel et poivre du moulin.
Disposer de l'embeurrée, puis l'escalope de foie gras, rouler en serrant bien. Cuisson 13' à 85°C au vapeur.

Bouillon de pot au feu

Disposer les viandes dans un marmite, recouvrir d'eau glacée, porter lentement à ébullition, écumer sans cesse. Ajouter la garniture puis cuire sur le bord de la plaque. Filtrer à l'étamine. Dégraisser et assaisonner.

Dressage

Couper les chartreuses en 2. Disposer en assiette creuse avec la cuisse manchonnée. Ajouter le bouillon de pot au feu.