

*Recette offerte par  
Gaub Volailles, 63 rue de la Chapelle, 57000 Metz Sablon*

*- Pigeonneaux façon grand mère -*

Ingrédients :

- 1 PIGEONNEAU par personne
- 5 gousses d'ail en chemise par pigeonneau
- 2 Oignons
- Beurre
- 2 cuillères à soupe d'huile d'Olive
- Madère
- Thym
- Laurier
- sel & poivre

L'ail « en chemise » (c'est-à-dire cuit dans sa peau) a un goût très particulier, fin et puissant à la fois, et il est surtout parfaitement digeste.

Voici la recette :

Mettre le beurre & l'huile d'olive dans une cocotte en fonte émaillée pour faire dorer les Pigeonneaux (attention le beurre ne doit pas brûler).

Ajouter les Oignons découpés, l'Ail en chemise, le Thym, le Laurier, Saler & Poivrer.

Couvrir & mettre à four moyen, 45 à 50 mn environ.

Vérifier la cuisson puis déglacer avec 2 cuillères à soupe de Madère, retirer le Thym, le Laurier & l'Ail en chemise (vous pouvez, soit mixer les Oignons, soit les servir dans un ravier) lier avec du Beurre & mettre en saucière.

Dressés sur un plat de service chaud, poser l'Ail en chemise autour.

- Le sommelier vous conseille : un BOURGOGNE (Côte de BEAUNE)

---