Recette proposée par GAUB VOLAILLES 63 rue de la chapelle 57000 METZ
03 87 62 47 39

Pigeons en cocotte à la française

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 4 pigeons
- 300 grammes de lard
- 150 grammes de petits oignons glacés à brun
- 4dl de fond brun de volaille ou de veau
- 3 dl de porto
- 50 grammes de beurre
- Sel et poivre du moulin

– Faites préparer les pigeons par votre volailler

- Salez et poivrez les pigeons à l'intérieur et ficeler pour maintenir les pattes et les ailes.

- Glacez les petits oignons à brun.

- Sautez le lard coupé en gros lardons et débarrasser.

- Mettre le beurre dans la cocotte qui a servi aux lardons et colorer les pigeons sur toutes les faces à feu modéré.

- Lorsque la coloration est atteinte, rajoutez les lardons et les oignons puis couvrir et placer la cocotte au four à 170°C pendant 30 minutes environ. A l'issue de la cuisson débarrasser les pigeons et déglacer les sucs au porto et ajouter le fond. Faites réduire

- Dans la cocotte versez la sauce réduite. Accompagnez avec les petits pois.