

RECETTE CUISINE des GONES

PIGEONNEAUX AUX PETITS POIS

Ingrédients : Pour 4 personnes

4 pigeonneaux
1,5 kg de petits pois frais
1 cœur de laitue
1 tranche de jambon de pays
20 petits oignons grelots
2 échalotes
50 g de graisse d'oie
1 verre de vin blanc
1 pincée de sucre
sel, poivre

Recette :

Écosser les petits pois.
Laver et éponger le cœur de laitue.
Couper le jambon en petits dés.
Peler les petits oignons.
Peler et émincer les échalotes.
Chauffer 2 cuillères à soupe de graisse d'oie dans une cocotte.
Ajouter les échalotes.
Les faire fondre pendant 2 minutes en remuant.
Ajouter les pigeons.
Les faire colorer en les retournant plusieurs fois.
Saler et poivrer.
Ajouter 1 petit verre de vin blanc.
Couvrir.
Laisser cuire pendant 20 minutes.
Fondre le reste de graisse d'oie dans une grande casserole.
Ajouter les dés de jambon et les faire rissoler.
Ajouter les petits pois écosés, le cœur de laitue et les petits oignons.

Mélanger.

Saler.

Ajouter 1 pincée de sucre et 1 grand verre d'eau.

Couvrir.

Laisser cuire pendant 15 minutes sur feu moyen.

Égoutter les pigeonneaux.

Les mettre dans la casserole avec les petits pois.

Les enfouir parmi les légumes.

Poursuivre la cuisson de 5 à 6 minutes.

Servir très chaud.

Source : <http://www.cuisinealafrancaise.com/fr>



Bon Appétit

Recette : 2012