

RECETTE CUISINE des GONES

PIGEONS RÔTIS DE BRESSE

Pour 4 personnes :

2 gros pigeons de Bresse de 450 g pièce
200 g de barde de lard
50 g de beurre,
huile
1 brin de thym
1 feuille de laurier
25cl d'eau
sel , poivre du moulin

Recette:

Demandez à votre boucher de préparer vos Pigeons, ils doivent être nettoyés et prêt à être cuisinés. Assaisonnez les Pigeons, puis enroulez les avec une barde de lard autour de la poitrine. Ficelez le tout pour les maintenir.

Disposez les pigeons (vidés et parés) dans la cocotte, en y ajoutant un bon filet d'huile, 50 g de beurre, salez , poivrez ajoutez le thym et le laurier.

Mettre la cocotte au four bien chaud, pour une cuisson d'environ 20 min à 200 °C .

Faire dorer les pigeons sur toutes les faces en arrosant régulièrement les pigeons avec le jus de cuisson.

Après cuisson, sortir la cocotte du four et en retirer les pigeons.

Coupez les pigeons en 2 et servez accompagner d'un gratin dauphinois ou d'une bonne purée de pommes de terre.

Déglacez les sucs de cuisson avec 25cl d'eau, laissez réduire, et servez en saucière pour accompagner les Pigeons rôtis.

Vous pouvez aussi rôtir les Pigeons à la broche, dans ce cas, pendant 30 min.

Bon Appétit

