

Recette extraite du site internet www.pigeonneau.fr

Pigeonneaux aux cacahuètes

Pour 4 personnes

Préparation : 45 minutes

Cuisson : 40 à 45 minutes

4 pigeonneaux découpés en 4 morceaux chacun
4 c. à s. d'huile d'arachide
2 oignons épluchés et finement hachés
4 gousses d'ail épluchées et finement hachées
1 poivron jaune épépiné et haché
1 poivron vert épépiné et haché
1 poivron rouge épépiné et haché
1 aubergine parée et coupée en morceaux
2 c. à s. de beurre de cacahuète
3 tomates émincées
60 cl de fond de volaille
100 g de cacahuètes entières
3 c. à s. de coriandre hachée
Sel et poivre noir fraîchement moulu

Laissez les pigeonneaux à température ambiante de 1 à 2 heures avant de les faire cuire (la cuisson sera plus homogène et les chairs plus tendres).

Faites chauffer l'huile dans une cocotte suffisamment grande. Salez et poivrez les morceaux de pigeonneau et faites-les dorer à feu assez vif, côté peau, pendant 8 minutes environ. Retournez-les et poursuivez la cuisson, côté chair, pendant 8 minutes.

Videz la graisse de cuisson. Disposez les oignons, l'ail, les poivrons et l'aubergine dans la cocotte. Couvrez et laissez cuire pendant 10 minutes.

Ajoutez le beurre de cacahuète, les tomates et le fond. Portez à ébullition et laissez mijoter pendant 15 minutes. Incorporez les cacahuètes entières et la coriandre. Accompagnez ce plat de semoule nature.