

*Recette extraite du site internet [www.pigeonneau.fr](http://www.pigeonneau.fr)*

## Risotto de pigeonneaux aux olives

Pour 4 personnes

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 35 minutes

4 pigeonneaux détaillés en cuisses et en suprêmes  
8 c. à s. d'huile d'arachide  
2 c. à s. d'huile d'olive  
2 échalotes épluchées et finement hachées  
1 bulbe de fenouil nettoyé et finement émincé  
350 g de riz arborio  
1 gousse d'ail épluchée et écrasée  
1 c. à c. de graines de fenouil écrasées  
1,2 l de fond de volaille brûlant  
15 g de beurre  
2 c. à s. de tiges vertes de fenouil hachées  
150 g d'olives vertes et noires dénoyautées et émincées  
50 g de parmesan en copeaux  
Sel et poivre noir fraîchement moulu

Découpez les chairs des pigeonneaux en morceaux de 1 cm de côté environ. Salez-les et poivrez-les. Dans une cocotte, chauffez l'huile d'arachide à feu vif et faites sauter la viande, côté peau puis côté chair, pendant 4 minutes environ.

Versez les morceaux de viande dans une assiette et réservez. Videz la graisse de cuisson de la cocotte. Ajoutez l'huile d'olive, les échalotes et le fenouil. Laissez suer à feu moyen pendant 3 minutes. Incorporez le riz, l'ail, les graines de fenouil et faites cuire en remuant constamment, toujours à feu modéré, pendant 3 minutes. Versez 20 cl de fond. Portez à ébullition et laissez cuire lentement, sans cesser de remuer. Lorsque le liquide est complètement absorbé, versez à nouveau 20 cl de fond environ et poursuivez la cuisson jusqu'à l'absorption du liquide. Répétez l'opération jusqu'à épuisement du fond. En fin de cuisson, le riz doit être cuit et conserver une certaine fermeté.

Ajoutez, en mélangeant délicatement, le beurre, le fenouil haché, les olives noires et vertes, et la viande. Rectifiez l'assaisonnement. Versez le risotto dans un plat de service et parsemez de copeaux de parmesan. Servez bien chaud.