



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

## Pigeonneaux aux petits pois

Pour 4 personnes

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 30 minutes

4 pigeonneaux bridés

8 c. à s. d'huile d'arachide

50 g de poitrine fumée coupée en petits lardons

60 g de beurre

2 oignons nouveaux nettoyés et finement émincés

14 oignons grelots épluchés

600 g de petits pois frais écosés et rapidement blanchis ou surgelés

10 cl de fond de volaille

1 c. à s. de cerfeuil ou de ciboulette hachés

Sel et poivre noir fraîchement moulu

Laissez les pigeonneaux à température ambiante pendant 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 pigeonneaux et faites-les dorer à feu assez vif, côté filets, pendant 8 minutes environ. Retournez-les sur un côté, puis sur l'autre, et poursuivez la cuisson pendant 8 minutes. Enfin, retournez les oiseaux sur le dos et laissez cuire pendant 8 minutes, Stoppez la cuisson, couvrez et réservez au chaud.

Pendant la cuisson des pigeonneaux, blanchissez et égouttez les lardons. Réservez.

Dans une cocotte moyenne, faites chauffer la moitié du beurre à feu doux et jetez-y les oignons nouveaux et les oignons grelots. Laissez suer à feu modéré pendant 5 minutes.

Ajoutez les petits pois, puis le fond de volaille. Portez à ébullition, couvrez et laissez cuire pendant 5 minutes (les petits pois doivent être tendres).

Ajoutez le reste du beurre, le cerfeuil ou la ciboulette et les lardons.

Rectifiez l'assaisonnement.

Débridez les pigeonneaux. Disposez-les dans la cocotte et faites-les réchauffer de 2 à 3 minutes, sans laisser bouillir. Rectifiez l'assaisonnement, si nécessaire, et servez aussitôt.