



Recette extraite du site internet www.pigeonneau.fr

Pigeonneaux rôtis

Pour 4 personnes

Préparation : 40 minutes

Cuisson : 30 minutes

4 pigeonneaux bridés
8 c. à s. d'huile d'arachide
8 pommes de terre
8 c. à s. de graisse de canard
2 gousses d'ail épluchées et finement hachées
1 botte de ciboulette
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).
Préchauffez le four à 220°C (thermostat 7-8). Introduisez-y un plat de cuisson (ou une plaque) pouvant contenir les pigeonneaux sans qu'ils se touchent.
Huilez généreusement les pigeonneaux. Assaisonnez-les, à l'intérieur et à l'extérieur, de sel et de poivre. Disposez-les dans le plat, enfournez et laissez cuire pendant 20 minutes, en arrosant les oiseaux avec les jus et la graisse chaude à mi-cuisson.
Pendant la cuisson des pigeonneaux, épluchez les pommes de terre et émincez-les finement. Lavez-les, puis rincez-les. Épongez-les dans un torchon, puis faites-les cuire dans la graisse de canard à feu vif, puis modéré. Ajoutez l'ail et la ciboulette au bout de 25 minutes de cuisson. Vérifiez l'assaisonnement, couvrez et réservez au chaud.
Sortez les pigeonneaux du four. Placez-les dans une assiette et laissez-les refroidir et se détendre pendant 8 minutes environ. Coupez et éliminez les ficelles.
Versez le jus qui s'est écoulé des pigeonneaux dans le plat de cuisson. Ajoutez 6 cuillerées à soupe d'eau et grattez bien pour dissoudre les sucs de cuisson. Versez ce jus parfumé dans un ramequin. Servez les pigeonneaux entiers avec les pommes de terre et le jus de cuisson.