



Recette extraite du site internet www.pigeonneau.fr

Pigeonneaux aux raisins

Pour 4 personnes
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 30 minutes

2 pigeonneaux
400 g de raisin blanc
5 cuillérées à soupe d'huile
4 bardes de lard gras
Sel - Poivre

Salez et poivrez l'intérieur des pigeonneaux.
Remplissez-les avec les grains de raisins.
Refermez-les avec une aiguille à brider et du fil.
Faites revenir les pigeonneaux avec l'huile dans une sauteuse à revêtement anti-adhésif.
Couvrir ensuite la sauteuse et laissez mijoter 30 minutes en arrosant de temps en temps avec le jus de cuisson. Assaisonner. Lorsque les pigeonneaux sont cuits et bien dorés, retirez-les du feu puis enlever les bardes.
Mettez sur un plat de service chaud et arrosez avec du jus.