



Pigeonneau aux Petits Pois



Suggestion de présentation

Pour 2 personnes:

- 1 pigeonneau
- 50 g de lardons fumés
- 6 petits oignons blancs
- 250 g de petits pois frais écosés
- 1 bouquet garni
- 50 g de beurre
- sel & poivre, sucre

Dans une cocotte en fonte, faire rissoler les lardons avec une noix de beurre, les égoutter à l'écumoire et les réserver sur une assiette. Dans le même beurre, faire dorer les petits oignons blancs, égoutter et réserver avec les lardons.

Remplacer les petits oignons par le pigeon, le faire dorer de tous côtés et cuire à couvert pendant 12 minutes. Retirer et tenir au chaud dans une feuille de papier aluminium.

Réunir dans la cocotte les lardons, les petits oignons, les petits pois, le bouquet garni, une pincée de sucre, ajouter 2 càs d'eau, saler. Cuire vivement à couvert pendant 20 minutes.

Remettre le pigeon avec les petits pois à couvert, le temps de bien le chauffer sans faire bouillir.

Enlever le bouquet garni, mettre le pigeon dans le plat rond et creux, ajouter hors du feu, une généreuse noix de beurre aux petits pois.

Ajouter la garniture autour du pigeonneau et servir.