

# Pigeonneau rôti au sel Viking

Moule TOURNESOL Flexipan®  
Moule à PARTS Flexipan®

## Ingrédients:

- 2 pigeonneaux de 400 à 500 g

## pour la farce:

- 250 g de crème fraîche épaisse entière
- 1/2 sachet de soupe à l'oignons déshydratés

## pour l'enrobage:

- de la margarine
- 4 gousses d'ail
- du sel fumé Viking
- épices pour BBQ Gourmandises® (code BEA05248)

## pour la cuisson :

- 4 gousses d'ail
- vinaigre balsamique (en spray)
- eau



Préchauffer le four à 220°C. Placer le moule TOURNESOL Flexipan® sur la plaque perforée.

## La farce crème oignons :

Mélanger le 1/2 sachet de soupe à l'oignons dans la crème épaisse. Laisser 15 à 20 min au réfrigérateur.

## La préparation des pigeonneaux:

Farcir ensuite les pigeonneaux à l'aide d'une cuillère ou petite spatule avec la crème oignons. Prendre la peau du ventre et faire venir vers l'arrière en bouchant le trou qui a servi à vider la volaille. Passer un cure-dent pour fermer correctement, que la crème oignons ne s'échappe pas pendant la cuisson. Attacher les pattes pour la cuisson. Faire pivoter le nœud dessous et bloquer les lacets entre le ventre et les pattes.

Placer les pigeonneaux dans le moule TOURNESOL.

## L'enrobage du poulet :

Malaxer la margarine en pommade puis ajouter le sel fumé et les épices à BBQ. Presser 4 gousses d'ail et ajouter au mélange. Mélanger bien avec la spatule. Ajuster l'assaisonnement. Pommader généreusement les pigeonneaux. Placer 4 gousses dans le moule. Placer un autre moule par dessus et enfourner pour 30 min. Pour ma part le moule à PARTS Flexipan®. Au bout de 30 min, ôter le moule à PARTS et continuer la cuisson 15 minutes. Les lacets en silicone tiennent bien. Au bout des 15 minutes, vaporiser les pigeonneaux de vinaigre balsamique. Le vinaigre donne un petit côté croustillant à la peau ( astuce de ma maman ) Cuire à nouveau 15 minutes en déglaçant le jus de cuisson avec 200 ml d'eau dans le moule. Arroser les pigeonneaux à la sortie du four.

*Je ne remercierai jamais assez Frédérique R de m'avoir fait découvrir le sel Viking, sel fumé.*

**Autour de ma table© by Cachou66**

<http://www.autourdematable.com/>