



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Mà devise : Vite, beau et bon !*



Pigeons, petits pois, lardons

Voici une petite recette classique et toute simple : les pigeons ou pigeonneaux aux petits pois et lardons. Il faut compter un petit pigeon par personne, ou s'ils sont très gros : un demi par personne.



INGREDIENTS : 2 personnes

2 petits pigeons
200 gr de lardons fumés
300 gr de petits pois surgelés
1 vingtaine d'oignons grelots surgelés
1 cube de bouillon de volaille
2 càs de beurre
Sel, poivre

PREPARATION :

Mettre le beurre dans une cocotte. Faire dorer les pigeons sur toutes faces. Enlever les pigeons, vider la graisse et mettre les lardons à leur place. Les faire rissoler pendant quelques minutes. Remettre les pigeons. Ajouter environ 100 ml d'eau, le cube de bouillons. Saler et poivrer. Ajouter les petits pois et les oignons. Couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant environ 45 minutes.

Servie avec une purée de pommes de terre ou des petites pommes de terre rissolées.

Les Délices de Mimm

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