



PIGEONS SAUCE AUX DATTES

Pour 2 personnes :

2 pigeons - 8 dattes moelleuses - 1 gousse d'ail - 1 oignon - 25g beurre - 5cl Cointreau - 1 càc cumin en poudre - 1 càc cannelle en poudre - 1 càc gingembre en poudre - 1 càs miel d'acacia - 1 petit bouquet de coriandre fraîche - sel - poivre -

Dénoyer les dattes. Les mettre à macérer dans un bol avec le Cointreau. Eplucher et émincer l'oignon et l'ail.

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Fondre le beurre dans une cocotte allant au four et mettre les pigeons à dorer sur toutes les faces. Les saler et les poivrer. Les retirer. Mettre à la place à fondre l'oignon et l'ail. Ajouter le miel, la cannelle, le cumin, le gingembre.

Remettre les pigeons dans la cocotte, ajouter 25cl d'eau et cuire 20 minutes à feu doux et à couvert. Ajouter les dattes et le jus de macération, le bouquet de coriandre. Enfourner à couvert et cuire encore 25 minutes.

Ôter le bouquet de coriandre au moment de service.

Il vous restera de la sauce, la conserver au réfrigérateur dans une boîte hermétique.