

Pigeons aux fruits secs

Pour 6 personnes
Préparation 30 min
Cuisson 45 min

Ingrédients :

- 6 pigeons nettoyés
- 6 petits-suisses
- 2 échalotes
- 20 cl de fond de volaille
- 15 cl de Porto
- 100 gr de cerneaux de noix
- 3 pruneaux
- 3 abricots secs
- 6 dattes
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 110 gr de beurre
- Coriandre, cannelle, muscade en poudre

Préparation :

Coupez les fruits secs en dés.

Faites tremper les abricots et les pruneaux à l'eau tiède.

Hachez finement les échalotes.

Dans la poêle, faites raidir les foies et les gésiers dans 20 g de beurre.

Retirez-les et faites fondre les échalotes dans la même poêle.

Découpez foies et gésiers en petit dés, mélangez aux petits suisses, ajoutez les échalotes.

Parfumez d'une pincée de coriandre, cannelle, muscade.

Salez et poivrez.

Farcissez les pigeons, ficelez-les.

Préchauffez le four th.6 (180°C)

Dans une cocotte, faites dorer les pigeons avec cous et ailerons dans 40g de beurre et une cuillerée d'huile.

Retirez-les et versez le Porto, en grattant le fond à la spatule.

Laissez réduire de moitié, ajoutez le fond de volaille.

Portez à ébullition, puis ajoutez noix, dates et fruits secs égouttés.

Remplacez pigeons et abattis dans la cocotte, couvrez et enfournez 30 min.

En fin de cuisson, ôtez les pigeons et gardez les au chaud, ôtez cous et ailerons.

Remettez la cocotte au feu.

Faites réduire jusqu'à consistance onctueuse.

Mettez 50g de beurre en parcelles en fouettant.

Retirez du feu, rectifiez l'assaisonnement.