



Gibiers

Pigeons aux épices



40 min **20 min** **20 min** **0** **542**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les pigeons

4 **Pigeon**
4 **Carotte(s)**
2 **Oignon(s)**
4 c. à soupe **Huile d'olive**
2 c. à café **Baies de genièvre**
2 c. à café **Graines de coriandre**
2 c. à café **Poivre cinq baies**
1 **Sel**
80 g **Beurre**
1 verre(s) **Vin blanc**
40 cl **Bouillon de volaille**

Étape 1

Préparation

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).
- 2 Mettre l'huile, les baies de genièvre, la coriandre et le poivre 5 baies dans une assiette creuse, mélanger et réserver.
- 3 Éplucher les carottes et les tailler en brunoise.
- 4 Éplucher et émincer les oignons.
- 5 Mettre les dés de carottes et les oignons émincés dans un plat allant au four, avec le beurre.
- 6 Masser les pigeons avec le mélange d'huile et épices, sur tous les cotés.
- 7 Il est possible de laisser reposer les pigeons après cette étape afin que les épices imprègnent la chair.
- 8 Disposer les pigeons dans le plat, ajouter le mélange d'huile et épices et ajouter le sel.
- 9 Enfournier les pigeons et les faire cuire 20 minutes en tout.
- 10 Après 10 minutes de cuisson, déglacer les pigeons avec le vin blanc et ajouter le bouillon.
- 11 Bien arroser les pigeons avec le jus de cuisson et continuer la cuisson pour les 10 minutes restantes.

- 12** Sortir les pigeons du four et les réserver au chaud.
- 13** Réserver la moitié des carottes et des oignons cuits.
- 14** Passer l'autre moitié ainsi que le jus de cuisson au chinois, pour obtenir une sauce lisse.
- 15** Assaisonner les pigeons avec la sauce et avec les carottes et oignons cuits et servir aussitôt.