



Gibiers

Pigeons aux pois



1h15 **15 min** **45 min** **15 min** **732**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les pigeons aux pois

4 Pigeon

600 g **Petits pois**
150 g **Jambon cru**
15 **Oignon(s) grelot(s)**
2 c. à soupe **Huile d'arachide**
40 cl **Vin blanc**
2 branche(s) **Thym**
1 feuille(s) **Laurier**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation

- 1 Eplucher les oignons, les laisser entiers s'ils sont de petite taille ou les couper en 2 ou en 4.
- 2 Couper le jambon cru en gros dés.
- 3 Dans une sauteuse, faire chauffer l'huile. Faire revenir sur feu moyen les pigeons sur toutes les faces. Ils doivent être dorés. Les réserver sur une assiette.
- 4 Faire revenir les oignons et les dés de jambon dans la sauteuse jusqu'à coloration.
- 5 Ajouter les pigeons avec le thym, le laurier, mouiller en versant le vin blanc. Mélanger puis saler et poivrer.
- 6 Couvrir et laisser cuire sur feu doux pendant 30 minutes environ.
- 7 N'hésitez pas à ajouter un peu d'eau si cela accroche en cours de cuisson.
- 8 Ajouter les petits pois et poursuivre la cuisson pendant 10 minutes à couvert.
- 9 Si vous utilisez des petits pois surgelés, réduire le temps de cuisson à 5 minutes.
- 10 Eteindre le feu, couvrir et laisser reposer dans la sauteuse pendant 15 minutes avant de servir

Étape 2

Dressage et service

- 1 Disposer le pigeon dans une assiette avec la garniture.
Arroser de jus de cuisson et servir bien chaud.