Gibiers

Pigeons en tajine

1h	15 min	45 min	0	623
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du pigeon en tagine

1. Eplucher et émincer les oignons en rondelles.
2. Dans une cocotte, faire dorer les oignons dans l'huile d'olive sur feu moyen. Ils doivent devenir translucides.
3. Ajouter la cannelle, le raz el hanout, le sel et le poivre et bien mélanger.
4. Déposer les pigeons et mouiller à mi-hauteur avec de l'eau.
5. Il est possible de mouiller cette préparation avec un bouillon de volaille.
6. Laisser cuire à couvert et à feu doux pendant 30 minutes.
7. Remuer de temps en temps afin de vérifier que la viande n'attache pas. Si c'est la cas, ajouter un peu de liquide.
8. Ajouter les amandes et les raisins secs et prolonger la cuisson de 10 minutes.
9. Oter les pigeons de la cocotte et faire réduire la sauce jusqu'à ce qu'elle prenne une consistance sirupeuse.
10. Présenter les pigeons dans un plat de service préchauffé, napper de miel.
11. Servir avec la sauce aux amandes et aux raisins.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les pigeons

- 4 **Pigeon**
- 2 **Oignon(s)**
- 5 c. à soupe **Huile d'olive**
- 50 g **Amande(s) entière(s)**
- 40 g **Raisins secs**
- 1 unité(s) entière(s) **Bâton de cannelle**
- 1 c. à soupe **Ras el-hanout**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

- 3 c. à soupe **Miel liquide**