



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**