

*Gibiers*

# Pigeons farcis à la semoule et aux oignons


**2h**
**30 min**
**1h30**
**0**
**1116**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

 Ingrédients  
pour 4 personnes

**Ingrédients pour les pigeons**
**4 Pigeon**

 100 g **Beurre**

 2 c. à café **Huile d'arachide**

 2 unité(s) entière(s) **Bâton de cannelle**

 3 pincée(s) **Safran**

 2 **Oignon(s)**

 2 c. à soupe **Miel**

 2 c. à soupe **Fleur d'oranger**

 1 **Gingembre frais**

 1 **Sel**

 1 **Poivre**
**Ingrédients pour la semoule**

 2 sachet(s) **Semoule**

 100 g **Amande(s) effilée(s)**

 3 c. à soupe **Raisins secs**

 50 g **Beurre**

 1 **Sel**
**Étape 1**

## Préparation de la semoule

- 1 Faire bouillir de l'eau salée dans une casserole.
- 2 Cuire les sachets de semoule dans l'eau bouillante pendant environ 5 minutes.
- 3 Égoutter les sachets dans une passoire.
- 4 Ouvrir les sachets et verser la semoule dans un plat allant au four en écrasant avec une fourchette.
- 5 Faire tremper les raisins secs dans l'eau chaude.
- 6 Couper 1/5 du beurre et le mélanger à la semoule.
- 7 Saler et poivrer la semoule et bien mélanger à la fourchette.
- 8 Dorer les amandes à sec à feu moyen dans une poêle en mélangeant avec une spatule en bois.
- 9 Les amandes effilées cuisent très vite. Attention à ne pas les laisser brûler car cela donnerait un goût amer à la recette.
- 10 Ajouter les amandes dorées à la semoule.
- 11 Égoutter les raisins secs et les ajouter à la semoule. Mélanger.
- 12 Verser la fleur d'oranger et mélanger à nouveau.

## Étape 2

## 1 Poivre

### Préparation des pigeons

- 1 Saler et poivrer l'intérieur des pigeons vidés.
- 2 Farcir abondamment les pigeons de semoule à l'aide d'une cuillère. La semoule restante servira au dressage final.
- 3 Coudre et ficeler l'extrémité de l'abdomen des pigeons avec du fil alimentaire pour éviter que la farce ne s'échappe.
- 4 Découper les extrémités des pâtes s'il reste des griffes.
- 5 Saler et poivrer les pigeons sur toutes les faces.

## Étape 3

### Cuisson des pigeons

- 1 Dans une cocotte à feu moyen, laisser fondre le beurre restant.
- 2 Ajouter l'huile d'arachide.
- 3 Eplucher et émincer les oignons, les faire blondir dans la cocotte.
- 4 Déposer les pigeons et les faire dorer en les retournant de tous les côtés.
- 5 Peler le gingembre avec un couteau d'office et mettre un morceau de la taille d'une gousse d'ail dans la cocotte.
- 6 Ajouter les bâtons de cannelle dans la cocotte.
- 7 Veiller à ne pas laisser noircir les oignons.
- 8 Saupoudrer de safran.
- 9 Verser de l'eau à mi-hauteur.
- 10 Ajouter quelques grains de poivre.
- 11 Couvrir la cocotte et laisser mijoter environ 1 heure et retournant les pigeons.

## Étape 4

### Dressage

- 1 Quand les pigeons sont prêts, verser le miel par dessus.
- 2 Remuer la cocotte au maximum.
- 3 En fin de cuisson, la sauce doit avoir réduit et les pigeons doivent être colorés.
- 4 Déposer une grande cuillère de la semoule restante de la farce dans une assiette de service et dresser le pigeon dessus.
- 5 Napper la viande de sauce aux oignons confits et servir.