



< retour

Volaille Pigeon



Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]
TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Caille, Perdrix, Pigeon

Poids moyen : 300g

Le pigeon est un oiseau aux ailes courtes et larges, au bec grêle et au plumage attrayant qui se nourrit de graines. Il s'accouple toute sa vie avec le même partenaire et demeure longtemps sans se reproduire si un des partenaires vient à mourir. La chair du pigeon sauvage est appréciée depuis les temps anciens. Elle est plus maigre, plus foncée et de saveur plus prononcée que celle du pigeon domestique. Le pigeon d'élevage est

habituellement tué très jeune, vers 4 semaines, avant qu'il ne commence à voler. Il pèse alors autour de 350g et sa chair est très tendre. On tue le pigeon très souvent par étouffement : sa peau et sa chair sont alors teintées par le sang qui n'a pas pu s'écouler.

S'il est cuit entier, on peut le servir tel quel, sans le découper.

VARIÉTÉS

Le pigeon sauvage est présent sur les cinq continents et certaines espèces sont domestiquées.

Pigeons de Bresse : C'est un pigeon élevé à Bresse, il pèse généralement entre 250 et 550 grammes. C'est un produit d'exception rare et cher durant l'hiver.

Pigeons de Vendée : Appelé également Palombe, le pigeon de Vendée est un pigeon sauvage haut de gamme. Il est commercialisé sous le label "Royal Maine-Anjou".

COMMENT CHOISIR ?

Allouer un pigeon par personne. Ses pattes doivent être dégarnies de duvet, son bec doit être flexible et sa peau doit être rouge rosé.

QUE FAIRE AVEC ?

Le pigeon se sert traditionnellement accompagné de petits pois.

COMMENT PRÉPARER ?

Le pigeon se cuit comme les autres volailles. Il est fréquemment rôti, sauté ou grillé lorsqu'il est jeune et tendre. S'il est adulte, la cuisson à la chaleur humide (braisage, pochage) donne de meilleurs résultats. Saisir le pigeon de 10 à 20 min entre 220 et 250°C, puis terminer la cuisson à 170°C. Le foie ne contenant pas de fiel, on peut le laisser à l'intérieur du volatile durant la cuisson.

COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

Le pigeon se conserve congelé jusqu'à 7 mois ou quelques jours au réfrigérateur.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

calories

213
kcal

protéines

23,90
g

lipide

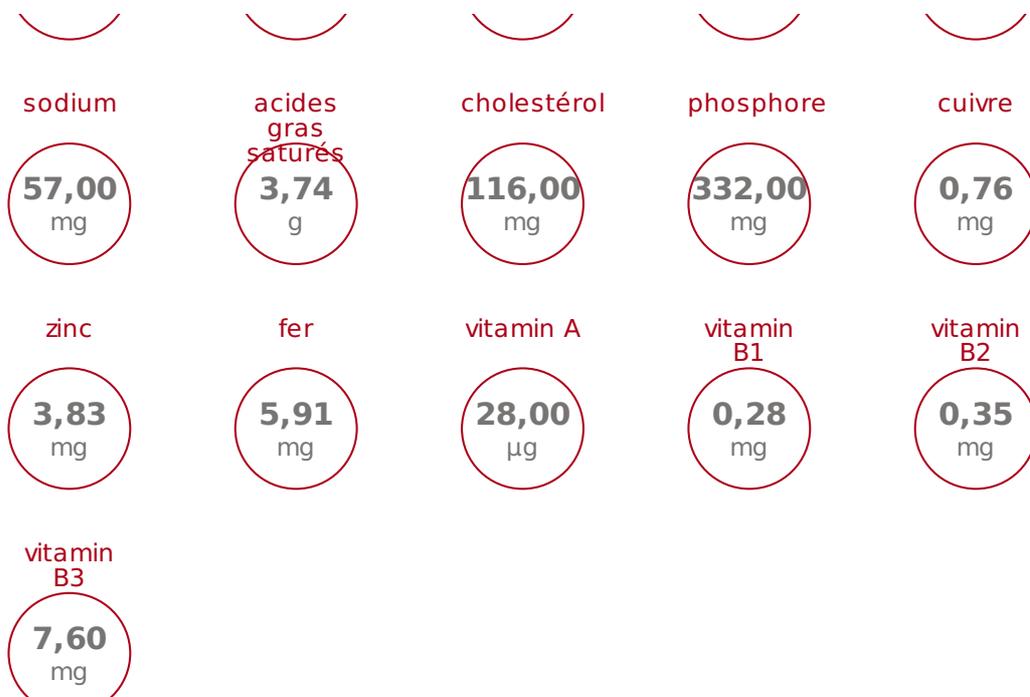
13,00
g

magnesium

26,00
mg

calcium

17,00
mg



[Afficher plus](#)

* Source de données : AFSSA

HISTOIRE

Sa domestication date de 1500 ans avant notre ère, en Grèce.

Pigeons aux pois [3]

[En savoir plus \[3\]](#)

Pigeon aux épices en deux cuissons [4]

[En savoir plus \[4\]](#)

Pigeons en tajine [5]

[En savoir plus \[5\]](#)

Pigeon et purée de petits pois [6]

[En savoir plus \[6\]](#)

Pigeon, betterave, mûres [7]

[En savoir plus \[7\]](#)

Suprêmes de pigeon farcis aux morilles et ses cuisses grillées, risotto d'orge aux pointes d'asperges vertes [8]

[En savoir plus \[8\]](#)

Suprêmes de pigeon rôti aux abricots secs [9]

[En savoir plus \[9\]](#)

Pigeon rôti fumé à la verveine, asperges rôties, jus de viande à la sarriette [10]

[En savoir plus \[10\]](#)

Pigeons farcis à la semoule et aux oignons [11]

[En savoir plus \[11\]](#)

Pigeon aux girolles et au foie gras [12]

[En savoir plus \[12\]](#)

1

2

[13]



[13]

dernier »

[13]

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15278>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15278>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/pigeons-aux-pois>

[4] <https://www.qooq.com/recipes/pigeon-aux-epices-en-deux-cuissons>

[5] <https://www.qooq.com/recipes/pigeons-en-tajine>

[6] <https://www.qooq.com/recipes/pigeon-et-puree-de-petits-pois>

[7] <https://www.qooq.com/recipes/pigeon-betterave-mures>

[8] <https://www.qooq.com/recipes/supremes-de-pigeon-farcis-aux-morilles-et-ses-cuisses-grillees-risotto-dorge-aux-pointes>

[9] <https://www.qooq.com/recipes/supremes-de-pigeon-roti-aux-abricots-secs>

[10] <https://www.qooq.com/recipes/pigeon-roti-fume-la-verveine-asperges-roties-jus-de-viande-la-sarriette>

[11] <https://www.qooq.com/recipes/pigeons-farcis-la-semoule-et-aux-ignons>

[12] <https://www.qooq.com/recipes/pigeon-aux-girolles-et-au-foie-gras>

[13] <https://www.qooq.com/ingredients/pigeon?page=1>