< retour

Volaillerie

Pigeonneau(x)

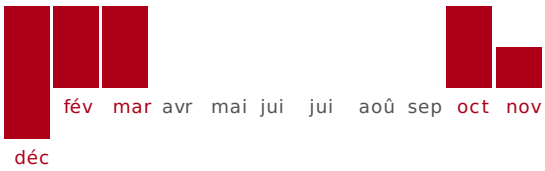
Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]
TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Caille, Perdrix, Pigeon

Origine : Grèce

Famille : Gallinacés

Poids moyen : 450g

Le pigeonneau, nourri exclusivement de grains entiers par ses parents, 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 350 g 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.

COMMENT CHOISIR ?

Un pigeonneau (5 à 6 semaines) correspond à deux portions. Sa peau, rosée, tire sur le bleuté. Vendu plumé, du duvet est encore mêlé à ses plumes.

QUE FAIRE AVEC ?

Le pigeon ou le pigeonneau 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 Pigeonneau se conserve congelé dans un sac en plastique ou quelques jours au réfrigérateur.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

calories	protéines	lipide	magnesium	calcium
213 kcal	23,90 g	13,00 g	26,00 mg	17,00 mg

sodium	acides gras saturés	cholestérol	phosphore	cuivre
57,00	3,74	116,00	332,00	0,76

mg | g | mg | mg | mg

zinc **3,83** mg

fer **5,91** mg

vitamin A **28,00** µg

vitamin B1 **0,28** mg

vitamin B2 **0,35** mg

vitamin B3 **7,60** mg

Afficher plus

* Source de données : AFSSA

HISTOIRE

Sa domestication date de 1 500 ans avant notre ère, en Grèce.

Pigeonneau sur lit de fruits confits [3]

En savoir plus [3]

Coffres de pigeonneaux, cuisses, abats confits et fèves [4]

En savoir plus [4]

Liens

[1] https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15914

[2] https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15914

[3] https://www.qooq.com/recipes/pigeonneau-sur-lit-de-fruits-confits

[4] https://www.qooq.com/recipes/coffres-de-pigeonneaux-cuisses-abats-confits-et-feves