



Pigeon rôti au lard et aux raisins

INGREDIENTS

(pour 4 personnes)

4 pigeons
4 à 8 fines tranches de lard fumé
800 g de raisins dénoyautés (muscat)
3 dl de bouillon de poule
3 échalotes
1 bouquet garni (laurier, persil et thym)
50 cl de vin blanc sec
20 g de beurre
2 cuillères à soupe d'huile
Sel et poivre

PREPARATION

Nettoyez les pigeons avec de l'essuie-tout.
Brûlez le duvet au chalumeau ou à la bougie. Retirez les ailes et le cou.
Prenez la moitié des raisins épépinés et extrayez-en le jus en les pressant dans un chinois.
Dorez les ailes et le cou des pigeons dans un fil d'huile.
Ajoutez les échalotes et laissez mijoter. Ajoutez le vin blanc et laissez réduire.
Ajoutez le jus de raisins et le bouquet garni. Laissez mijoter à feu doux.
Assaisonnez l'intérieur des pigeons avec du sel et du poivre. Bardez-les de lard.
Préchauffez le four à 200°C et faites cuire les pigeons pendant 10 à 12 minutes.
Passez le jus au chinois et ajoutez le reste des raisins.
Versez le tout sur les pigeons et couvrez. Réduisez la température du four à 150°C (Fonction Vapeur combinée) et poursuivez la cuisson pendant 10 minutes.
Nettoyez l'intérieur du poulet avec de papier essuie-tout. Servez dans le plat allant au four.

Vapeur Combinée
200 °C / 10-12 minutes
150 °C / 10 minutes
