

PIGEONNEAUX à l'AIL en CHEMISE

Pour 4 personnes

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 30 minutes

Le sommelier conseille : CAHORS CLOS de TRIGUEDINA

Les petits trucs de la cuisinière : Avec ce plat très raffiné, on peut présenter, en accompagnement, des champignons des bois ou, à défaut, des champignons de Paris.

o  
o o

Eléments de base : 2 gros pigeonnoux  
40 gousses d'ail  
40 g. de beurre  
4 cl d'huile  
3 dl de fonds de volaille (ou de bouillon).  
4 cl de porto

- Plumer, flamber, vider (réserver le foie) et brider les pigeonnoux. Les disposer, avec leurs abattis, dans un plat allant au four. Assaisonner, beurrer, huiler. Placer autour des oiseaux les gousses d'ail "en chemise" c'est-à-dire avec leur peau. Mettre le tout à rôtir à four moyen (210°, 5-6 du thermostat) pendant 20 minutes. En fin de cuisson, débrider les pigeonnoux et les réserver au chaud. Retirer les gousses d'ail du plat à rôtir. Enlever leur peau et passer la pulpe au tamis.
- Placer le plat à rôtir sur le feu, y faire revenir les foies des pigeonnoux, les passer au tamis et les mélanger à la pulpe d'ail.
- Déglacer le plat à rôtir avec le porto, ajouter le fonds de volaille (ou le bouillon), incorporer le mélange foies/pulpe d'ail, vérifier l'assaisonnement.
- Pour servir, présenter la sauce en saucière ou en napper les pigeonnoux.

-----0o0o-----