

Pigeonneaux grillés

Préparation : 20 mn, cuisson : 40 mn.

Pour 4 personnes.

4 pigeonneaux vidés, 12 tranches fines de poitrine fumée, 6 c à soupe d'huile d'olive, 1 brin de romarin, 1 brin de thym, 1 tête + 1 gousse d'ail, 100 g d'olives noires dénoyautées, 10 feuilles de sauge, 8 grains de poivre vert, 1 verre de marsala sec, sel.

Préchauffer le four sur thermostat 7 (210°C).

Peler la gousse d'ail et la couper en deux. La piler grossièrement dans un mortier avec la sauge, le poivre et une pincée de sel.

Mettre cette préparation dans une petite casserole, ajouter le thym émietté et l'huile, puis faire chauffer à feu très doux pendant 10 mn. Couvrir et laisser tiédir.

Plonger le brin de romarin dans l'huile parfumée et bien badigeonner l'intérieur de chaque pigeonneau avec ce pinceau aromatique. Les envelopper chacun de 3 tranches de poitrine et les ficeler.

Déposer les pigeonneaux dans un plat à rôtir avec la tête d'ail non épluchée et coupée en deux), les badigeonner d'huile parfumée et mettre à cuire au four pendant 25 à 30 mn en les arrosant régulièrement avec l'huile restante.

Retirer les ficelles et réserver les pigeonneaux sur un plat de service, recouvert d'un papier aluminium, dans le four chaud éteint.

Déglacer le plat à rôtir avec le marsala en grattant les sucs de cuisson. Ajouter les olives et laisser réduire à feu doux quelques minutes jusqu'à ce que le jus prenne une consistance sirupeuse.

Servir les pigeonneaux entourés d'olives avec le jus filtré en saucière et accompagnés de tagliatelles fraîches au beurre.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.