

Pigeons farcis à la périgourdine

Pour 4 personnes.

Préparation : 40 mn, cuisson 50 mn.

2 beaux pigeons, 75 g de lard, 100 g de veau ou de porc froid, une petite boîte de pelures de truffes, un œuf, 2 c à soupe de cognac, 60 g de beurre, sel et poivre de Cayenne, 2 grandes feuilles d'aluminium.

Vider et flamber les pigeons, hacher leur foie et leur cœur avec le lard, le veau (ou le porc) et les truffes.

Ajouter l'œuf entier et le cognac, saler et poivrer. Garnir l'intérieur des pigeons avec cette farce.

Ficeler alors les oiseaux et envelopper chacun d'eux dans une grande feuille d'aluminium beurrée, solidement maintenue à ses deux extrémités et au centre.

Faire cuire à four chaud pendant 50 mn.

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.