

## Pigeons farcis

Pour 2 personnes.

2 pigeons.

Farce : 75 g de lard gras, 75 g de porc maigre, les foies de pigeons, sel, poivre, persil, 50 g de beurre, 50 g de champignons de couche, 1 jaune d'œuf.

50 g de beurre, 100 g de lardons, une dizaine de petits oignons de Mulhouse.

1 c à soupe de farine.

1 dl de bouillon (eau et cube).

Accompagnement : 1 boîte de petits pois surgelés.

Vider et flamber les pigeons.

Préparer la farce : hacher finement le lard, le porc et les foies, assaisonner, ajouter un brin de persil haché.

Faire revenir le tout 10 mn dans le beurre, puis ajouter les champignons hachés menu et également sautés au beurre.

Lier cette farce, hors du feu, avec l'œuf et en remplir les pigeons. Coudre l'ouverture pour que la farce ne s'échappe pas en cuisant.

Faire chauffer le beurre et y mettre les lardons à revenir après les avoir au préalable blanchis. Quand ils sont dorés, les retirer et les garder en attente sur une assiette. Mettre les petits oignons pelés à leur place et les laisser dorer. Les retirer également.

Dans le même beurre de cuisson, faire dorer les pigeons de tous côtés, les retirer et ajouter la farine, en remuant la sauce. Laisser roussir un peu, puis remettre lardons, oignons et pigeons. Mouiller de bouillon. Couvrir et laisser mijoter 45 mn environ.

Dresser les pigeons sur le plat de service. Laisser réduire au besoin la sauce et rectifier l'assaisonnement. En napper les pigeons.

D'autre part, on aura fait cuire les petits pois.

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.