

Pigeons en compote

Pour 6 personnes.

3 pigeons, 300 g de lard frais, 1 noix de beurre, 500 g de champignons de couche, sel, poivre. 1/4 l de vin blanc. 250 g de riz, 1/2 dl d'huile, sel.

La veille ou le matin :

Nettoyer les champignons, couper le lard en petits dés. Faire revenir les pigeons avec les lardons dans le beurre, ajouter les champignons, saler, poivrer. Mouiller avec le vin blanc, couvrir et laisser cuire pendant 30 mn environ.

Une demi-heure avant le repas:

Laver le riz, l'égoutter et le faire revenir dans l'huile en tournant pendant 10 mn. Le mouiller avec deux fois son volume d'eau salée, couvrir et faire cuire à feu doux pendant 20 mn environ. Faire réchauffer doucement les pigeons et leur sauce.

Au moment de servir :

Disposer les pigeons sur un lit de riz avec les champignons. Verser la sauce et les lardons dans une saucière bien chaude.



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.