

la Chasse



un Art de vivre jusque dans l'assiette

PIGEONS ROTIS

Ingrédients :

4 pigeons
200 g riz (grain long)
750 g courgette
1 oignon
100 g beurre
15 cl crème fraîche
10 cl vin blanc sec
Sel/poivre

1. Salez et poivrez les pigeons, à l'intérieur comme à l'extérieur. Enduisez-les de beurre ramolli (50 g). Disposez-les dans un plat, au four, à 220C (th.7) à mi-hauteur durant 30 min.
2. Durant la cuisson des pigeons, faites cuire le riz dans 50 cl d'eau, puis réservez-le au chaud.
3. A 20 min de cuisson, retournez-les et nappez-les de crème fraîche, puis arrosez-les du jus de cuisson.
4. Au terme de la cuisson, mouillez avec le vin blanc sec et laissez reposer 10 min dans le four éteint.
5. Pelez et hachez l'oignon. Lavez les courgettes. Enlevez les extrémités et taillez-les en bâtonnets. Faites revenir l'oignon et les courgettes dans le reste de beurre. Assaisonnez.
6. Laissez cuire, sur feu moyen, pendant 15 min.
7. Mélangez les courgettes avec le riz. Répartissez les pigeons et la garniture dans les assiettes chaudes. Servez aussitôt.