



Tourterelles en cocotte

Ingrédients : (2 personnes)

- 4 tourterelles
- 1 grosse tomate (cœur de bœuf)
- 3 ou 4 gousses d'ail
- 4 pommes de terre
- persil
- fond de volaille
- concentré de tomate (la pointe d'un couteau)
- huile d'olive
- sel/poivre

- 1.** Plumez et videz les tourterelles puis les mettre dans le fond de la cocotte.
- 2.** Ajouter l'ail coupé en petits dés, une poignée de persil, la tomate coupée en cube assez gros. Salez et poivrez généreusement l'ensemble.
- 3.** Rajoutez le fond de volaille préalablement dilué, un petit peu d'eau et un filet d'huile d'olive.
- 4.** Pelez et coupez les pommes de terre et les ajouter à la préparation.
- 5.** Mettre à mijoter à feux doux pendant 20 minutes couvercle fermé. A mi-cuisson, ajoutez le concentré de tomate pour coloration du jus.

Courtoisie FDC 27.