



Pigeons aux lardons et aux champignons

Ingrédients : (4 personnes)

- 4 pigeons
- 200 g de lardons
- 2 échalotes
- 1 feuille de laurier
- 1 gousse d'ail
- 220 g de champignons forestiers
- 20 cl de vin blanc
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche épaisse

1. Dans une sauteuse, faites revenir les échalotes et les lardons. Réservez-les et faites revenir les pigeons en les tournant de tous les côtés avec l'ail haché.

2. Versez le vin blanc et remettez les lardons et les échalotes ainsi que les champignons forestiers. Ajouter le laurier.

3. Couvrez la sauteuse et laissez mijoter à feu moyen environ 40 minutes.

Avant de servir, ajoutez la cuillère de crème fraîche.
Poivrez et salez à votre convenance.

Courtoisie FDC 27.