



Gibiers

# Pigeons aux pois



**1h15**   **15 min**   **45 min**   **15 min**   **732**

TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour les pigeons aux pois

### 4 Pigeon

600 g **Petits pois**  
150 g **Jambon cru**  
15 **Oignon(s) grelot(s)**  
2 c. à soupe **Huile d'arachide**  
40 cl **Vin blanc**  
2 branche(s) **Thym**  
1 feuille(s) **Laurier**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

## Étape 1

### Préparation

- 1 Eplucher les oignons, les laisser entiers s'ils sont de petite taille ou les couper en 2 ou en 4.
- 2 Couper le jambon cru en gros dés.
- 3 Dans une sauteuse, faire chauffer l'huile. Faire revenir sur feu moyen les pigeons sur toutes les faces. Ils doivent être dorés. Les réserver sur une assiette.
- 4 Faire revenir les oignons et les dés de jambon dans la sauteuse jusqu'à coloration.
- 5 Ajouter les pigeons avec le thym, le laurier, mouiller en versant le vin blanc. Mélanger puis saler et poivrer.
- 6 Couvrir et laisser cuire sur feu doux pendant 30 minutes environ.
- 7 N'hésitez pas à ajouter un peu d'eau si cela accroche en cours de cuisson.
- 8 Ajouter les petits pois et poursuivre la cuisson pendant 10 minutes à couvert.
- 9 Si vous utilisez des petits pois surgelés, réduire le temps de cuisson à 5 minutes.
- 10 Eteindre le feu, couvrir et laisser reposer dans la sauteuse pendant 15 minutes avant de servir

## Étape 2

### Dressage et service

- 1 Disposer le pigeon dans une assiette avec la garniture.  
Arroser de jus de cuisson et servir bien chaud.