

Pigeonneaux farcis, mirabelles et Cornes de Gatte



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 30 mn

Repos : 60 mn

Cuisson : 70 mn

Variété ancienne demi-précoce très cultivée en Belgique, la pomme de terre 'Corne de Gatte' est une variété proche de la 'Ratte' mais avec une peau rose. Sa chair est ferme, très fine et fondante, ceci associé à un goût savoureux aux notes de noisettes. Son faible rendement et sa conservation moyenne sont compensés par ses excellentes qualités gustatives et sa bonne aptitude à la cuisson. Elle est particulièrement adaptée pour les pommes vapeur, rissolées ou en salade, avec ou sans la peau. J'ai cuisiné des pigeonneaux à la chair très tendre et savoureuse, accompagnés de mirabelles et de pommes de terre appelées "Cornes de Gatte".

Ingrédients

- 2 pigeonneaux
- 1 bocal de mirabelles au sirop
- 10 cl de vin blanc sec
- 2 échalotes
- 1 cube de bouillon poule
- des cornes de gatte
- pour la farce :
- les foies des pigeonneaux
- 300 gr d'haché porc et veau
- 2 cs de raisins secs
- 4 cs de rhum
- 2 échalotes
- 1 cs de persil
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Faites macérer les raisins avec les 4 cs de rhum pendant 1 h.
- 2 Pelez et émincez les 2 échalotes, faites-les revenir dans un peu de beurre avec les foies, le haché et le persil pendant 5 min. Salez poivrez, ensuite mixez le tout.
- 3 Ajoutez les raisins avec le rhum, bien mélanger, assaisonnez l'intérieur des pigeonneaux, les farcir avec le mélange et coudre l'arrière.
- 4 Dans une cocotte, faites fondre un morceau de beurre pour rôtir les pigeonneaux.
- 5 Ajoutez les 2 échalotes, le vin blanc, le cube de bouillon dilué dans un peu d'eau et 4 cs de sirop des mirabelles et laissez cuire doucement pendant 1 bonne heure. Ajoutez les mirabelles égouttées 20 min avant la fin de cuisson.
- 6 Entretemps, lavez et faites cuire les Cornes de Gatte à l'eau salée pendant 20 min.
- 7 Dressez l'assiette avec un demi pigeonneau accompagné de mirabelles et de Cornes de Gatte. Bon appétit !

Proposé par



Gigi

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

visitez mon blog et laissez moi vos commentaires .merci//simplementgigi.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

