

## Pigeons aux aïrelles, crème et champignons



Plat **Facile**

**Pour** : 2 personnes

**Préparation** : 30 mn

**Cuisson** : 3 h

*Au retour d'un séjour chez ma soeur dans le nord, elle nous a donné quelques pigeons ! Nous nous régalons à chaque fois qu'elle nous en donne ! Rien à voir avec ceux qu'on achète ! Il faut juste faire attention en les mangeant de ne pas avoir de plomb ! Un régal !*

### Ingrédients

- 2 pigeons
- 1 boîte d'aïrelles
- 1 oignon
- sel
- poivre
- 1 cl de cognac
- 1 verre de vin blanc
- 1 bouillon de volaille sans gluten
- 1 boîte de champignons
- 10 cl de crème liquide
- 3 cs d'huile

### Préparation

- 1 Dans un faitout, je fais revenir les pigeons sur toutes les faces et je les réserve.
- 2 Je fais ensuite revenir l'oignon les champignons. Je sale, je poivre.
- 3 J'y rajoute les pigeons et les flambe au cognac.
- 4 J'y incorpore le verre de vin blanc.
- 5 Je mouille avec le bouillon sans gluten jusqu'à hauteur des pigeons.
- 6 J'ajoute les aïrelles.
- 7 Je laisse mijoter le tout pendant 3 heures et incorpore les champignons en fin de cuisson.

Proposé par



**coppamozzacity**

Grande passionnée de cuisine, et collectionneuse dans l'ame j'aime découvrir et partager !!!!!

<http://coppamozzacity.blogduvillage.com>

Consulter son profil et ses recettes

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

