

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

PIGEONS EN BAECKOFFE

Pour 2 personnes :

2 pigeons fermiers - 4 pommes de terre - 1 navet boule d'or - 1 navet violet - 2 carottes - 2 petits poireaux - 1 belle branche de céleri - 2 feuilles de laurier - 1 belle poignée de persil - 1 càc de coriandre en grains - 1 oignon - 1 càc poivres mélangés - sel gris gros - herbes : romarin, thym - 10cl vin blanc moelleux - 30cl d'eau - 1/2 bouillon en cube -

Préchauffer le four à 200°C (th. 6-7).

Nettoyer tous les légumes, les peler, les couper en rondelles. Peler l'oignon, l'émincer. Dans un sachet à thé placer les herbes, la coriandre, les poivres, le laurier. Verser dans la cocotte ou baeckoffe les légumes, placer les pigeons. Ajouter une petite poignée de sel gros. Verser le vin, l'eau et le 1/2 cube de bouillon. Couvrir, enfourner et cuire 45 minutes.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr