

## Pigeons aux petits pois frais à la française

Finesse et croquant sont les maîtres mots de cette recette 100 % fraîcheur de printemps. Pour les pigeons, vous les retrouverez [au rayon Volaille de votre magasin La Marnière](#). Ce sont des pigeons d'élevage de très belle qualité, dont la chair est d'une grande finesse. Quant aux petits pois frais et aux autres légumes de printemps, c'est chez [le Primeur](#) que vous les choisirez.

Pour 4 personnes :

Préparation : environ 45 minutes, car écosser les petits pois prend du temps

Cuisson : pigeons : 40/45 minutes - petits pois à la française : 20 minutes

### Ingrédients pour les pigeons :

- 2 pigeons
- Une dizaine de petits oignons nouveaux
- 150 gr de lard
- 50 gr de beurre
- Un verre de fond de volaille
- Un verre de vin blanc sec
- Un verre d'eau
- Sel poivre

### Ingrédients pour les petits pois à la française :

- 1 kg de petits pois frais, ce qui revient à peu près à 400 gr une fois écosés
- Une botte d'oignons nouveaux
- Une laitue
- Une cuillère de sucre roux
- 60 gr de beurre
- Un bouquet garni

### Cuisson des oignons :

1. Coupez les queues des oignons.
2. Mettez tous les oignons à cuire à couvert dans une casserole avec 40 gr de beurre, le sucre et de l'eau à mi-hauteur pendant environ 10 min.
3. Enlever ensuite le couvercle et laissez réduire jusqu'à évaporation.
4. Sortez une grosse partie des oignons encore blancs pour les petits pois et réservez au chaud.
5. Caramélisez le reste des oignons et réservez pour les pigeons.

### Préparation des petits pois à la française :

1. Après les avoir écosés, plongez les petits pois dans une casserole d'eau bouillante pour 10 minutes environ de cuisson.
2. A la fin de la cuisson, plongez les petits pois dans de l'eau glacée pour arrêter la cuisson, puis réservez pour la fin.
3. Pendant ce temps lavez et coupez votre salade en lamelles.

4. Utilisez 30 gramme de beurre que vous faites fondre dans une casserole avec le bouquet garni. Ajoutez ensuite toute la salade d'un coup et mélangez pour « beurrer » toute la salade. Fermez le couvercle baissez le feu au maximum et laissez cuire 10 minutes environ.
5. Ajoutez ensuite les petits pois et mettez le reste du beurre pour mélanger le tout et ajoutez à la fin les oignons encore blancs.
6. Rectifiez l'assaisonnement.

#### Cuisson des pigeons :

1. Faites revenir les lardons dans le beurre dans une cocotte, puis réservez les lardons.
2. Faites dorer vos pigeons sur toutes les faces avec le beurre restant dans la cocotte.
3. Ajoutez le vin blanc et laissez cuire à feu doux environ 30 minutes en fonction de la taille de vos pigeons.
4. A la fin de la cuisson retirez les pigeons et déglacez le fond de la cocotte avec un peu de porto sec, puis ajoutez le fond de volaille et laissez réduire de moitié.
5. Remettez les pigeons coupés en deux avec les lardons et les oignons.
6. Rectifiez l'assaisonnement et servez avec les petits pois à la française, en versant un peu de sauce sur les pigeons.

#### Petits conseils de service :

Pensez à chauffer vos assiettes avant le service et choisissez un vin rouge léger ou un blanc, en fonction de vos préférences.

#### [La Marnière](#)

31, rue de Chevreuse  
78310 Maurepas  
Tél : +33 1 30 69 88 88

#### [La Marnière](#)

Lieu-dit des Croix  
78940 la Queue-lez-Yvelines  
Tél : +33 1 34 86 27 70

#### [La Marnière](#)

8, rue Paul Langevin  
78370 Plaisir  
Tel : +33 1 30 57 63 90