

Sauce extra

6 pigeonneaux  
2 gousses d'ail non  
épluchées  
1/4 l. crème  
1/2 dl de Noilly  
ciboulette

Pigeons rôtis

Sauce au Noilly

Dans un plat à four très beurré et  
avec un peu d'huile d'olive, mettre  
les pigeons bardés à four modéré  
(165° à 175°) Faire dorer, les  
arroser souvent à partir du dorage.

A jouter 2 à 3 c. à s. (à côté) en  
fin de cuisson afin de maintenir  
un jus court et trouble. Il faut  
éviter que le beurre brûle.

Il faut 30 mn environ.  
Les retirer.

Déglacer le jus avec la crème,  
remuer et laisser réduire.

Verser le Noilly et faire bouillir.

Ajuster l'assaisonnement et passer  
la sauce au chinois sur les pigeons.  
Parsemer de ciboulette.

T.S.V.P

Autre formule (Très bon)

Même cuisson des pigeons.  
A la place de l'eau, en cours  
de cuisson mettre un peu de jerez  
sec.

Déglacer au jerez et crème  
Flamber les pigeons dressés sur  
le plat de service avec de  
l'Armagnac.  
Servi avec des céphes