

Très bon

Pigeons braisés

Les faire revenir entiers à l'huile d'olive et beurre mélangés. Les colorer seulement. Flamber.

Les braiser au vin blanc et un peu de bouillon, un bouquet.

Assaisonner. Cuisson : 40, à 45 min.

Ajouter 2 oignons émincés fondus au beurre et huile.

1/4 d'heure avant la fin de la cuisson ajouter des champignons rissolés.