



Tagines de pigeons au citron confit

Ingrédients pour 10 portions

Fonds Blanc de Volaille Premium CHEF®	80 g	Amande entière	100 g
Pâte au Citron CHEF®	45 g	Olive verte	100 g
Eau	2 L	Ras el-hanout	5 g
Cuisse de pigeon	30 pièces	Citron en quartier	2 pièces
Oignon émincé	6 pièces	Coriandre fraîche	1 botte
Pois chiche 4/4	200 g	Huile de pépin de raisin	80 g
Raisin blond sec	100 g		

Déroulé de la recette

- Manchonner les cuisses, les saisir dans une cocotte sur chaque face, ajouter le Fond Blanc de Volaille CHEF® réalisé selon le mode d'emploi et cuire longuement pour confire la chair.
- Suer les oignons, ajouter le restant des ingrédients et les cuisses. Mouiller avec 1 litre du fonds de cuisson des cuisses et 45 g de Pâte au Citron CHEF®. Faire compoter pendant 15 minutes.
- Parsemer de coriandre et servir.

Suggestion : vous pouvez réaliser cette recette avec tous types de volaille, accompagnée de semoule et légumes cuits dans le bouillon.