

Pigeonneau à l'étouffée



Provincia

Valladolid

Ingrédients

- 2 pigeonneaux.
- 1 oignon, grand.
- 2 tomates, petites.
- 2 gousses d'ail entières.
- 1/2 dl. d'huile d'olive.
- 1 feuille de laurier.
- 5 boules de poivre noir.
- 1 branche de thym.
- 1/2 tasse de vin Oloroso.
- 1 l. de bouillon de bœuf ou d'eau.
- Sel.

Préparation

Mettez l'huile d'olive dans une casserole et dorez en elle les pigeonneaux une fois nettoyés.

Ajoutez l'oignon haché en petits dés, l'ail, les boules de poivre, le laurier et le thym. Faites revenir avec le pigeonneau jusqu'à ce que l'oignon soit tendre sans qu'il prenne couleur.

Versez les tomates coupées en quatre, faites revenir et enrobez avec le vin Oloroso.

Une fois que le vin perd le titre alcoométrique, ajoutez l'eau ou le bouillon couvrant les pigeonneaux. Ajoutez une pincée de sel, couvrez la casserole et laissez cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Pour décorer et comme garniture, ajoutez quelques poivrons préalablement rôtis.