



### **Pigeonnoux en crapaudine au barbecue**

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Recette pour 4 personnes

#### **Ingrédients**

*Pour la viande*

- 4 pigeonneaux en crapaudine
- 4 c. à s. d'huile d'arachide

*Pour la marinade*

- 2 oignons épluchés et finement hachés
- 1 c. à c. de concentré de tomate
- 8 c. à s. de sauce soja
- 12 c. à s. de sauce barbecue
- 8 c. à s. d'eau
- 1 c. à c. d'huile de sésame
- Sel et poivre noir fraîchement moulu

*Pour les pommes de terre*

- 8 pommes de terre
- 25 cl de crème fraîche
- 1 botte de ciboulette hachée
- Sel et poivre noir fraîchement moulu

1. Préparez la marinade en mélangeant tous les ingrédients dans un saladier.
2. Placez les pigeonneaux dans un plat peu profond et versez la marinade dessus. Laissez mariner de 2 à 3 heures.
3. Faites cuire les pommes de terre en robe des champs.
4. Pendant ce temps, préparez la sauce en mélangeant la crème, la ciboulette, du sel et du poivre. Réservez.
5. Égouttez les pigeonneaux, en réservant la marinade, et placez-les sur le gril (celui-ci doit être disposé assez loin du foyer, afin que la peau ne colore pas trop). Faites-les cuire pendant 10 minutes environ sur chaque face.
6. Versez la marinade restante dans une petite casserole et portez à ébullition. Répartissez-la dans des petits ramequins.
7. Servez les pigeonneaux grillés très chauds avec les pommes de terre, la sauce et la marinade cuite.

### **Astuce**

Vous pouvez également cuire les pigeonneaux au four, en le réglant sur la position gril. Dans ce cas, le temps de cuisson sera peut-être un peu plus long.