

# Pigeonneaux aux amandes

## Ingrédients

### Pour 5 personnes

- \* 5 pigeonneaux vidés
- \* 125 g d'amandes
- \* 100 g de beurre
- \* 2 petits oignons
- \* 1 cuillère à café de poivre
- \* 1 cuillère à café de safran
- \* Persil plat, sel

## Préparation

Dans une cocotte, placer les pigeonneaux avec 1 oignon émincé, les amandes, le beurre et le safran ; ajouter une pincée de sel puis arroser d'un verre d'eau.

Faire cuire l'ensemble à couvert environ 30 minutes, en retournant de temps en temps les pigeonneaux.

Une fois la cuisson des pigeonneaux atteinte, les retirer.

Ajouter à la sauce de cuisson, le reste des oignons émincés et 2 cuillères à soupe de persil haché. Bien mélanger. Quand les oignons sont cuits, rectifier l'assaisonnement avec du sel et du poivre.

Napper les pigeonneaux avec la sauce de la préparation.

Servir bien chaud, idéalement accompagnés de pommes de terre.



Olivier Huppe  
Ferme de la Nourotte

36 bis rue Saint Nicolas - 95450 Guiry-en-Vexin

### ◆ Création de l'exploitation

Exploitant agricole depuis 1989, Olivier Huppe produit blé, maïs, pois, colza, orge de brasserie, betterave et féverole. Début 2006, il décide de se diversifier et de créer un élevage de pigeonneaux. Subventionné par le Parc naturel régional du Vexin français, il construit alors un pigeonnier de 80 m<sup>2</sup> pour les 300 couples qu'il a achetés dans un centre de sélection du Maine-et-Loire. Aujourd'hui, Olivier Huppe est le seul éleveur de pigeonneaux du Val d'Oise.

### ◆ Ses produits

« J'ai toujours été passionné par les animaux et puis cet élevage, c'est aussi un moyen de valoriser ma culture céréalière ». Et pour cause, Olivier Huppe nourrit ses pigeons avec les produits issus de son exploitation.

Chaque semaine, près de 70 pigeonneaux naissent à la Ferme de la Nourotte. Olivier les nourrit au quotidien, vérifie les nids, aide parfois les pigeonneaux à sortir de l'œuf, règle les problèmes de cohabitation. « Chaque couple de pigeons a sa particularité, certains sont des dominateurs et s'en prennent à d'autres. Il faut donc s'y connaître un minimum et être un peu observateur pour que tout se passe bien ». Lorsqu'ils ont quatre semaines et pèsent environ 450 g, les pigeonneaux sont abattus et déplumés, puis vendus « prêts à cuire » au consommateur. Réputée très peu calorique, la viande de pigeonneau s'apparente un peu à celle de la pintade, mais en plus tendre et plus corsée.

### ◆ Où acheter ?

Le principal point de vente est la Ferme du Lapin Compote à Commeny (01 34 67 40 06). Olivier en vend à sa ferme les vendredis et samedis à Guiry-en-Vexin (06 82 35 38 21). Il est également possible d'acheter des pâtés et rillettes à base de viande de pigeonneau. Olivier Huppe fournit aussi une vingtaine de bouchers et restaurateurs du Val d'Oise, des Yvelines et de l'Eure. Pour plus de renseignements, consultez son site internet : [pigeonneaudelanourotte.blog4ever.com](http://pigeonneaudelanourotte.blog4ever.com)

