



Source : palombe.com



Ramiers farcis de l'Atlas

cuisson : 2 heures

Ingrédients pour six personnes :

Farce

- 120 g de semoule fine
- 50 g de raisins secs
- 50 g d'amandes
- 1 petit bouquet de persil
- 1 pincée de gingembre
- 1 pincée de safran
- 1 pincée de cannelle
- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre
- 25 g de beurre
- sel

Pigeons

- 6 pigeons ramier
- 100 g de beurre
- 2 gros oignons
- 1 gousse d'ail
- 1 bâton de cannelle
- 1 pincée de safran
- 1 pincée de gingembre
- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre
- 1 pincée de sel marin

Préparation de la farce :

Étalez la semoule dans un récipient et arrosez avec un bol d'eau chaude. Laissez gonfler 5 mn. Pendant ce temps, plongez les amandes dans de l'eau bouillante pour les peler facilement, puis faites-les frire et les broyez-les.

Quand la semoule est prête, arrosez-la d'un peu d'eau et ajoutez le beurre, raisins secs, amandes, persil haché, sel, gingembre, safran, cannelle, sucre. Mélangez bien.

Préparation des pigeons :

Coupez le cou en gardant de la peau et cousez la peau sur la poitrine pour fermer. Remplissez l'intérieur du pigeon aux 3/4 (sinon la farce ne gonflerait pas et serait compacte) et recouvrez le ventre pour que la farce ne sorte pas.

Placez les pigeons dans un fait-tout. Ajoutez la cannelle, les oignons et ail hachés, le gingembre, le beurre et le sel. Recouvrez d'eau et laissez cuire à couvert sur feu doux. Retournez une fois les palombes pendant la cuisson.

Les pigeons sont cuits quand les dents d'une fourchette y pénètrent facilement (environ 1h30 de cuisson). Retirez les pigeons du fait-tout. Versez le sucre dans le jus de cuisson et réduisez à feu doux jusqu'à obtenir une sauce onctueuse.

Remettez les pigeons dans cette sauce et faites-les y revenir.

Servez en nappant avec la sauce.