

Pigeon au citron vert

Saler et saupoudrer de gingembre 4 pigeons à l'intérieur et à l'extérieur. Chauffer 2 c. à soupe de beurre fondu dans un plat à gratin. Cuire les pigeons 10 mn à 240 °C et 10 mn à 200 °C. Retirer du plat et entreposer au chaud. Dégraisser. Détacher le fond avec 1 dl de sherry. Caraméliser 1 c. à soupe de sucre dans une poêle. Déglacer avec 1 citron vert pressé. Ajouter le sherry. Délayer $\frac{1}{2}$ c. à café de fécule de maïs dans 1 c. à soupe d'eau. Lier la sauce. Saler, poivrer et saupoudrer de poivre de Cayenne. Servir en saucière.