

**Côtelettes de Pigeonneaux en papillotes.** — Partager les pigeonneaux en deux comme ci-dessus ; assaisonner les moitiés ; les cuire au beurre ; puis, les enfermer dans des feuilles de fort papier, taillées en cœur et huilées, entre deux triangles de jambon bien maigre et deux couches de sauce Duxelles, réduite. — Souffler les papillotes comme il est indiqué à l'article « Côte de veau en papillote ».

**Côtelettes de Pigeonneaux Sévigné.** — Faire raidir au beurre les demi-pigeonneaux. Les laisser refroidir sous presse légère.

Les garnir ensuite, du côté intérieur, d'un salpicon froid de blanc de volaille, champignons et truffe, lié à la sauce Parisienne réduite, en faisant bomber légèrement la composition.

Paner à l'anglaise et colorer doucement au beurre clarifié.

Dresser en turban ; garnir le milieu de pointes d'asperges, liées au beurre, et servir à part une sauce Madère claire.

**Pigeonneaux Crapaudine.** — Couper les pigeonneaux dans le sens horizontal, de la pointe de l'estomac jusqu'aux ailes. Les ouvrir ; les aplatir légèrement ; assaisonner ; passer au beurre ; les griller doucement et les dresser sur un plat bordé de cornichons.

— Servir à part une sauce Diable.

**Pigeonneaux en Estouffade.** — Colorer les pigeonneaux au beurre ; les mettre ensuite dans une terrine foncée de tranches de lard de poitrine légèrement rissolé. Les entourer de : champignons coupés en quartiers et sautés au beurre ; petits oignons colorés au beurre. Ajouter quelques cuillerées de fonds de veau et le déglacage des pigeonneaux, fait avec un peu de cognac. — Couvrir hermétiquement ; cuire à four doux pendant trois quarts d'heure et servir tel quel.

**Pigeonneaux Financière.** — Poêler les pigeonneaux ; les partager en deux, les dresser en turban ou en couronne et verser au milieu une petite garniture Financière.

**Pigeonneaux Gauthier au Beurre d'écrevisse.** — Le mot « Gauthier » n'indique pas une espèce spéciale de pigeonneaux. On s'en servait autrefois pour désigner les pigeons innocents, c'est-à-dire les jeunes sujets pris au nid et à peine drus.

Partager les pigeonneaux en deux ; ranger les moitiés dans un sautoir contenant assez de beurre fondu, légèrement acidulé au citron, pour qu'elles en soient presque couvertes. Les pocher dans ce beurre et à feu très doux.

Au moment de servir, égoutter et éponger les demi-pigeonneaux ; les dresser en couronne et les masquer de sauce Parisienne fortement additionnée de Beurre d'écrevisse.

**Pigeonneaux à la Minute.** — Couper les pigeonneaux en quatre ; aplatir légèrement les morceaux, les assaisonner et les cuire au beurre. Quelques minutes avant que la cuisson soit complète, leur ajouter un peu d'oignon haché très finement et de persil haché ; les ranger en couronne sur un plat dès que l'oignon est cuit.

Déglacer la casserole avec un filet de cognac et jus de citron ; ajouter quelques cuillerées de glace de viande ; beurrer légèrement et napper les morceaux de pigeonneaux avec cette sauce. — Disposer au milieu une garniture de champignons crus, émincés et sautés au beurre.