

## Cocotte de pigeons aux artichauts

Pour deux personnes

2 pigeons de 350 g

4 fonds d'artichauts (Picard)

6 tomates napolitaines (ou grosses tomates cerise)

2 oignons violets

2 feuilles de combawa

un brin de thym

3 gousses d'ail

un filet d'huile d'olive

un verre de Banyuls

Dans une cocotte, avec l'huile d'olive, faites dorer les pigeons sur toutes les faces. Réservez-les sur une assiette le temps de faire colorer la garniture. Ajoutez les oignons émincés et les gousses d'ail hachées dans la cocotte. Incorporez les fonds d'artichauts décongelés et coupés en épaisses tranches, les tomates, les feuilles de combawa, le thym, du sel et du poivre. Laissez confire quelques minutes à feu moyen, déglacez avec le Banyuls puis déposez les pigeons, sur les flancs pour bien cuire les cuisses et ne pas trop dessécher les filets. Couvrez et enfournez 8 minutes à 200°C. Installez les pigeons sur l'autre flanc, laissez cuire encore 8 minutes. Retirez du four, laissez reposer 5 minutes à couvert et dégustez les pigeons rosés avec la garniture confite.

