



(Source : les recettes de l'Epicurien, [www.epicurien.be](http://www.epicurien.be))



## Fricassée de palombes à la crème et à l'ail

### Ingrédients pour quatre personnes :

- 2 palombes
- 3 foies de volaille
- 120 g de beurre
- 6 branches de persil
- 2 oignons
- 1 feuille de laurier sauce
- 1 brin de thym
- 1 branche de basilic
- 2 gousses d'ail
- 2 clous de girofle
- 250 g de champignons de paris
- 15 g de farine
- 6 cl d'eau chaude
- 12,5 cl de lait
- 12,5 cl de crème
- 3 jaunes d'œufs
- 15 cl de jus de citron

### Préparation :

Coupez les palombes en quatre.

Epluchez et émincez finement les oignons. Pelez et écrasez les gousses d'ail. Nettoyez et émincez les champignons. Lavez et essuyez le persil et le basilic.

Dans une cocotte, faites fondre la moitié du beurre. Faites-y suer les oignons, puis ajoutez les foies et les morceaux de palombes ; puis les champignons, les herbes, et les clous de girofle. Faites dorer à feu vif.

Jetez le beurre roussi, et remplacez-le par le beurre restant. Ajoutez la farine, mélangez bien, puis ajoutez l'eau tiède. Salez et poivrez à votre goût, mélangez de nouveau.

Faites réduire sur feu doux.

Pendant ce temps, dans une casserole, battez les jaunes d'œufs, ajoutez le lait et la crème, battez au fouet en faisant chauffer à feu doux pendant 10 minutes, jusqu'à ce que le mélange s'épaississe.

Ajoutez le jus de citron, et mélangez

Répartissez les pigeons, les foies et les champignons dans les assiettes. Nappez de sauce, et servez bien chaud.