



Recette de Jean-Marie Amat (33)



## Palombes à la rose et aux piments

👉 **A commencer la veille**

### Ingrédients pour quatre personnes :

#### Sauce

- 30 g de pétales de rose rouge séchés
- 50 g de miel
- 35 ml de jus de citron vert
- 4 g de fécule de pomme de terre
- 100 ml d'eau

#### Pigeons

- 4 palombes
- Beaucoup de feuilles de menthe poivrée
- 1 pincée de poudre de piments d'Espelette

### Préparation de la sauce :

Mélangez les ingrédients pour la sauce et portez à ébullition. Versez dans un récipient, couvrez et laissez une nuit au froid.

Le lendemain, pressez à travers un chinois. Chauffez jusqu'à ébullition. Liez à chaud avec 3 à 4 gr de fécule de pomme de terre afin d'obtenir une consistance liquide avec une légère épaisseur qui s'accroîtra lors du refroidissement. Mettez dans une saucière.

### Préparation des pigeons :

Enlevez les poitrines des palombes et taillez-les en forme de cœur.

Salez-les, puis assaisonnez de piment d'Espelette moulu.

Rôtissez les poitrines 7 mn au four à 180°C pour atteindre une couleur rosée puis laissez reposer au chaud.

Servez en déposant la poitrine dans l'assiette, disposez des feuilles de menthe et versez un peu de sauce froide à côté.