



Source : palombe.com, recette d'Alain PONS



Palombes confites (conserves)

cuisson : 3 à 4 heures

Ingrédients pour deux personnes :

- 2 pigeons ramiers
- De la graisse de canard
- Ail du jardin
- Sel
- poivre

Préparation :

Plumez et videz les palombes. Mettez les foies et les gésiers de côté.

Coupez les palombes en deux.

Mettez de la graisse de canard à fondre dans un faitout en fonte, puis faites cuire les 4 morceaux de palombe juste à point (pas trop cuite) . salez et poivrez à votre goût.

Mettez 4 ou 5 lamelles d'ail cru au fond de la conserve, rajoutez les 4 demi-palombes. Par-dessus, remettez 4 à 5 lamelles d'ail cru.

Faites revenir les foies et les gésiers dans la graisse de canard, puis ajoutez-les à la conserve. Versez la graisse par dessus (environ 2 verres).

Fermez la conserve et faites stériliser à 100° pendant trois heures à partir du départ de l'ébullition.