



Recette tirée de la brochure « Le gibier sauvage, des recettes gourmandes et légères »



Palombes grillées au capucin

👉 **Recette traditionnelle du sud-ouest**

Cette recette traditionnelle du sud ouest nécessite un capucin, et un feu de bois. Les palombes doivent être coupées en deux heures avant la cuisson, et badigeonnées du mélange confit.

Ingrédients :

- 8 palombes
- 150 g de couennes de jambon rances
- 250 g de lard gras
- 50 g de graisse d'oie
- 1/2 d'huile
- 6 gousses d'ail
- gros sel
- poivre
- 1/2 verre d'Armagnac
- 8 grosses pommes de terre

En milieu de matinée :

Disposez suffisamment de bois dans la cheminée pour obtenir de bonnes braises. Dans une cocotte en fonte, versez le mélange d'huile, de graisse d'oie, de gousses d'ail épluchées, couennes de jambon. Faites cuire doucement, et laissez confire au coin du feu.

Deux heures avant la cuisson, coupez en deux les palombes plumées, vidées et parées et badigeonnez-les du mélange confit. Salez et poivrez abondamment.

Cuisson pour chaque palombe :

Disposez deux demi-palombes sur le grill, sur les braises bien chaudes. Enfoncez le capucin dans les braises afin de le chauffer à blanc. Déposez alors dans celui-ci deux dès de lard et quelques gouttes d'Armagnac. Arrosez la palombe que vous faites cuire à votre goût, saignante ou à point.

Pour chaque palombe, faites cuire une pomme de terre entière à la vapeur. Ecraser la chair, et mélangez-la avec un peu de crème fraîche. Saupoudrez d'Emmental râpé et mettez au four 5 minutes pour dorer.

Servir chaque palombe avec ce gratin.

Cette recette se mange avec les doigts !