



(Source : les recettes de l'Epicurien, www.epicurien.be)



Palombes rôties aux raisins

Ingrédients pour quatre personnes :

- 4 palombes
- 12 fines tranches de lard salé
- 100 g de raisin blanc frais
- 15 cl de bouillon de volaille
- 8 cl de Porto
- 8 cl de verjus
- Sel fin
- Poivre au moulin

Préparation :

Plumez, videz et flambez les palombes, puis salez l'intérieur.

Bardez-les avec les tranches de lard.

Pelez les raisins.

Préchauffez le four à 210°C, thermostat 6-7.

Posez les palombes sur la plaque du four, enfournez et faites cuire 18 minutes.

A la fin de la cuisson, sortez-les, et réservez au chaud.

Versez le jus de cuisson dans une casserole en grattant bien les sucs avec le verjus chaud. Ajoutez les raisins, puis faites réduire à feu doux pour obtenir la consistance d'un sirop, avant d'incorporer le bouillon de volaille.

Continuez la cuisson jusqu'à ce que la sauce nappe la cuillère.

Retirez les bardes, puis découpez les ailes et les cuisses des palombes.

Disposez sur les assiettes, nappez de sauce, et servez chaud.