



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



Salmis de palombes à l'Armagnac

Ingrédients pour quatre personnes :

- 2 ou 3 palombes
- 1 dl d'huile
- 1/4 de litre de consommé
- 2 carottes
- 1 oignon
- 1 cuillère à soupe de farine
- 100 g de champignons
- 1 verre à moutarde d'Armagnac
- 1 verre à moutarde de vin blanc
- 2 cuillères à soupe d'échalotes hachées
- 1/2 gousse d'ail
- 1 bouquet garni
- Sel fin
- Poivre au moulin

Préparation :

Epluchez et hachez les carottes. Pelez et hachez les oignons.

Faites rissoler dans l'huile les légumes hachés, et ajoutez la farine. Faites légèrement rousir, et mouillez avec 1/4 de litre de consommé. Salez légèrement, rajoutez 2 grains de poivre concassés et le bouquet garni. Laissez cuire à feu doux.

Pendant ce temps, rôtissez les palombes 8 minutes : elles doivent être saignantes. Découpez-les en 4 et enlevez la chair, que vous réserverez dans un plat. Nettoyez et émincez les champignons, faites-les sauter dans un peu d'huile.

Faites flamber l'Armagnac, et versez-le sur les morceaux de palombes. Ajoutez les champignons, couvrez, et tenez au chaud.

Concassez les carcasses, mettez-les au tamis avec les cous, les foies et les peaux. Pressez et incorporez le jus recueilli à la sauce. Faites cuire 1/2 heure.

Préparation de la sauce :

Dans une petite casserole, mettez le vin blanc, les échalotes hachées, et donnez quelques tours de moulin à poivre. Faites réduire à sec sans attacher.

Passez la sauce sur cette réduction, faites-la réduire un peu, et versez-la sur les palombes. Réchauffez le tout sans faire bouillir.

Servez chaud dans le récipient de cuisson.