



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



Soupe de palombes aux lentilles et au chou

cuisson : 1 heure

👉 **Les lentilles doivent être mises à tremper la veille**

Ingrédients pour quatre personnes :

- 4 palombes
- 400 g de lentilles vertes
- 2 oignons
- 2 carottes
- 1 chou vert
- 1 bouquet garni
- 2 gousses d'ail
- 100 g de beurre
- 100 g de crème fraîche
- sel
- poivre
- 4 cl d'Armagnac

Préparation :

Plumez et videz les palombes. Faites les cuire dans une cocotte jusqu'à ce que les poitrines soient rosées, et flambez-les à l'Armagnac.

Prélevez les poitrines, et réservez-les.

Dans une marmite, placez les oignons, l'ail et les carottes coupés en morceaux, les lentilles égouttées, le bouquet garni, le reste des palombes, puis mouillez avec 2,5L d'eau froide. Salez et poivrez.

Laissez cuire une heure en couvrant, à feu doux.

Pendant ce temps, coupez le chou en lanières et cuisez-les dans une casserole d'eau salée bouillante.

Une fois les lentilles cuites, retirez les carcasses et le bouquet garni de la marmite et mixez le tout. Passez au chinois, puis mettez en soupière en ajoutant une noix de beurre et la crème fraîche.

Servez en déposant dans les assiettes creuses le chou, puis les poitrines taillées en aiguillettes, et versez la soupe par dessus.