



(Source : <http://www.grives.net>, recette de Jo la Grive)



Tajine de palombes

Ingrédients pour deux personnes :

- 2 palombes
- 2 cuillères à soupe d'épices pour tajine
- 20 grains de raisin blanc
- 60 g de noisettes
- 60 g de miel « toutes fleurs »
- 6 oignons botte
- 6 gousses d'ail
- 120 g de semoule à couscous
- Sel, poivre
- Huile d'olive

Préparation :

Plumez, videz les palombes, puis salez l'intérieur. Ficelez-les.

Colorez la palombe sur toutes ses faces, dans de l'huile d'olive, ajoutez les oignons, les gousses d'ail, saler, et mettez les épices à tajine.

Remuez bien et faites un peu cuire les épices durant 1 mn afin de les torrifier, cela va amplifier leur arôme. Mouillez avec 25 cl d'eau

Couvrez et laissez cuire durant 30 mn à feu moyen.

Pendant ce temps, préparez le couscous en suivant les instructions sur le paquet!

Au bout de ce temps, levez les filets et les cuisses des palombes, Réservez-les.

Ajoutez dans la sauce les grains de raisin pelés et épépinés, les noisettes, le miel.

Laissez cuire durant 10 mn à feu moyen à découvert, afin que la sauce devienne sirupeuse.

Remettez les morceaux de palombes, et laissez-les 3 min à feu doux dans la sauce afin de réchauffer ceux-ci et de les "laquer".

Vous pouvez passer au dressage de vos assiettes, et déguster aussitôt.

Une recette facile à faire, le côté cuisine orientale convient très bien à la palombe.