

Salmis de palombes

Ingrédients pour 4 personnes :

2 palombes

3 tranches de lard

3 carottes quelques champignons

2 oignons

2 gousses d'ail

50 cl de bouillon

1 verre de Bordeaux rouge

1 petit verre d'Armagnac

2 cuillerées à soupe de farine huile, beurre thym, laurier, sel, poivre

Couper les palombes en deux. Les faire dorer sur toutes les faces dans une cocotte avec 2 cuillerées d'huile et une grosse noix de beurre. Réserver.

Dans le jus de cuisson, faire revenir le lard coupé en dés, l'ail et l'oignon émincés. Les retirer une fois dorés.

Faire sauter les champignons.

Chauffer 1 petit verre d'Armagnac dans une petite casserole, flamber.

Mettre dans la cocotte les palombes, le lard et l'oignon. Ajouter 2 cuillerées à soupe de farine, faire blondir en remuant. Mouiller d'un verre de Bordeaux rouge et de 50 cl de bouillon. Incorporer les champignons et les carottes coupées en petits dés. Assaisonner de sel, poivre, d'une branche de thym et d'une feuille de laurier. Laisser mijoter 1 h, en remuant de temps en temps.