

LE SALMIS DE PALOMBE



Pour 4 personnes, il vous faut :

quatre palombes, ou, à défaut de trouver ces pigeons ramier sauvages, quatre pigeons d'élevage,
Les foies des palombes et 250 grs de foie de volaille,
un verre de vin rouge, vin de Tursan de préférence, qui ira merveilleusement avec votre plat,
100 grammes de lardons fumés,
100 grammes de beurre,
du sel de Guérande et du poivre du moulin.

Faites dorer les palombes à la cocotte dans la moitié du beurre, sur toutes les faces et faites cuire à feu doux pendant 45 minutes avec sel et poivre.

Coupez les palombes en deux et remettez les dans la cocotte. Hachez les foies des palombes et les foies de volaille, ajoutez dans la cocotte avec le vin et le reste du beurre.

Laissez cuire tout doucement pendant 10 minutes pour obtenir une sauce onctueuse et brillante. Ajoutez les lardons préalablement dorés à la poêle et servez très chaud, accompagné de croûtons de pain frits.