



## **SALMIS DE PALOMBES DU SUD-OUEST**

### **Ingrédients pour 3 personnes**

- 3 palombes déplumées
- 3 gousses 'ail
- 1 grosse échalote
- 1 carotte en mirepoix
- 1 verre de Cognac
- ¾ litre de vin rouge
- 1/3 litre d'eau claire
- 2 cuillères à soupe de fond de veau blond
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive



### **Progression**

Mettre les échalotes, l'ail, la carotte et les palombes vidées et coupées en quatre dans un faitout avec un filet d'huile de tournesol.

Faire suer quelques minutes avant d'ajouter le cognac et les faire flamber.

Ajouter ensuite le vin rouge et faire flamber à nouveau le tout jusqu'à évaporation totale de l'alcool.

Ajouter l'eau et le fond de veau et laisser cuire à feu doux, et laisser couvert.



### **Astuce du chef**

Selon la saison, vous pouvez ajouter des champignons de Paris, cèpes ou autres champignons de la forêt.



**Chef Margaret LIENHARDT**  
*Auberge Goxoki*  
*64640 Saint Martin d'Arberoue*