



SALMIS DE PALOMBES DU SUD-OUEST AU VINAIGRE CACAO

Ingédients pour 3 personnes

- 3 palombes déplumées
- 3 gousses d'ail
- 1 grosse échalote
- 1 carotte en mirepoix
- 1 verre de Cognac
- $\frac{3}{4}$ litre de vin rouge
- $\frac{1}{3}$ litre d'eau claire
- 2 cuillères à soupe de fond de veau blond
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 4 cuillères à soupe de vinaigre Chocolat (JP. Lanouguère)



Progression

Dans une grande cocotte, mettre les échalotes ciselées, l'ail taillé en lamelles, la carotte en mirepoix et les palombes préalablement vidées et coupées en quatre avec un filet d'huile de tournesol.

Saisir un feu vif quelques minutes, puis laisser 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 en remuant délicatement de temps en temps pour uniformiser la cuisson.

Au tout dernier moment avant de servir, verser un filet de vinaigre de vin Cacao dans la cocotte pour arrondir la sauce.

Servir bien chaud avec quelques pommes soufflées à l'ail ou plus simplement un écrasé de pommes de terre.



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