Sébastien Guénard

Gibiers

Palombe aux cèpes

1h10	45 min	25 min	0	465
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Viande

4 **Palombe(s)**
50 cl **Fond brun de veau**

Garniture

400 g **Cèpe**
2 branche(s) **Persil plat**
2 branche(s) **Cerfeuil**
2 branche(s) **Estragon**
30 g **Beurre**
1 **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation de la viande

1. Désosser les palombes de sortes à récupérer les cuisses et à laisser les suprêmes sur le coffre.

Étape 2

Préparation des cèpes

1. A l'aide d'un couteau d'office parer les cèpes sur le bas du pied pour en enlever la partie terreuse.
2. Avec un pinceau et de l'eau tiède, venir laver délicatement les cèpes en les brossant pour finir d'enlever toutes les impuretés.
3. Découper les cèpes en grosse brunoise et les réserver dans un saladier.
4. Équeuter le persil plat, le cerfeuil et l'estragon pour ne récupérer que les feuilles.
5. Les hacher avec le couteau éminceur et les réserver mélangés dans un saladier.

Étape 3

Cuisson des palombes

Commencez par mettre votre four à chauffer à 160°C

1 (Th.5).

2 Dans une cocotte allant au four, ajouter quatre cuillères à soupe d'huile d'olive et faire chauffer.

3 Assaisonner de sel fin tous les morceaux de palombes et les colorer.

4 Une fois les morceaux bien dorés, mettre la cocotte au four 5 à 6 minutes.

5 A la fin de ce temps éteindre le four et sortir la cocotte.

6 Débarrasser les coffres et les cuisses de palombes sur la grille posée sur une assiette.

7 Couvrir d'un papier aluminium et mettre l'assiette dans le four éteint.

8 Jeter la graisse de la cocotte et la remettre à chauffer.

9 Déglacer avec le fond brun de veau et réduire pour épaissir la sauce.

10 Ne récupérer que les cuisses des palombes et les mettre dans le jus pour terminer la cuisson durant 5 à 6 minutes.

Étape 4

Cuisson des cèpes

1 Faire chauffer la poêle.

2 Y ajouter un filet d'huile d'olive ainsi que le beurre.

3 Lorsqu'il est bien mousseux, faire poêler les cèpes.

4 En fin de cuisson, ajouter les herbes hachées et rectifier l'assaisonnement avec le sel et le poivre.

5 Lier les champignons en y ajoutant un peu de jus réduit. Maintenir au chaud.

Étape 5

Dressage

1 Sortir les coffres de palombes qui reposaient dans le four éteint et lever les suprêmes.

2 Les dresser sur assiettes.

3 Répartir les cèpes dans les assiettes.

4 Poser les cuisses sur les cèpes et saucer tous les plats.

5 Terminer en mettant un tour de moulin à poivre sur chaque assiette.