


La Palombe façon Savy

*Fondée en 1901,
métamorphosée en 1923
et agrandie en 1961,
la brasserie Savy
est typique du paysage parisien.
Depuis février 2000,
c'est un homme des bords de l'Allier,
Lionel Degoulange,
qui préside
aux destinées de Savy.
23 rue Bayard – 75008 Paris*



2 palombes Gibier de Chasse 
Chasseurs de France,
Plumées et flambées, mixeur,
Passoire fine
1 oignon taillé en dés
1 carotte taillée en dés
1 bouquet garni thym laurier
Quelques grains de genièvre
1 c. à s. de farine
30 g de beurre
2 c. à s. d'huile d'olive
2 c. à s. de cognac
(ou d'armagnac)
1 tasse à café d'eau
1 verre de vin blanc sec
persil
sel et poivre du moulin
accompagnement :
pommes de terre gaufrettes

1 - **Désossez les palombes.** Réservez les poitrines, les cuisses et les dos. Concassez les dos. Saisissez-les dans la 1^{ère} cuillère à soupe d'huile d'olive. Incorporez la garniture de légumes. Ajoutez le bouquet garni et le genièvre. A coloration blonde, flambez puis versez le vin blanc et l'eau (à hauteur). Remuez. Laissez cuire environ 40 min à petit feu. Mixez. Chinoisez la sauce.

2 - **Cuisses.** Salez et poivrez. Faites revenir les cuisses dans le beurre de chaque côté. Baissez le feu, incorporez la sauce chinoisée. Laissez mijoter doucement, environ 15 min.

3 - **Poitrines.** Allumez le four à 180° C (th. 6). Colorez les poitrines à la poêle dans la 2^e cuillère d'huile d'olive. Dans un plat à four, enfournez-les 10 min. Sortez-les et essuyez-les de chaque côté. Disposez au centre des assiettes les cuisses et les poitrines des palombes. Rectifiez la sauce si nécessaire. Versez un filet tout autour. Décorez avec le persil. Disposez les pommes de terre gaufrettes.

Conseil : la chair des palombes doit rester rosée.