Filet de palombe mariné au Châteauneuf-du-Pape avec flan bicolore aux deux choux et une sauce aux airelles

Préparation : 30 mn
Cuisson : 3 mn (tenir rosé)
Pour 4 personnes

4 palombes
1 l de vin rouge Châteauneuf-du-Pape
1 branche de céleri
1 carotte
1 bouquet garni Fumet de poisson
1 oignon
1 gousse d'ail écrasée
1 queue de persil
2 feuilles de laurier

Prélever les filets de palombe et les faire mariner pendant 4 heures dans un Châteauneuf-du-Pape Rouge avec une garniture aromatique.

Avec les carcasses, faire un fond bien réduit et légèrement lié.

Réduire une demi-bouteille de Château neuf-du-Pape et mouiller avec le fond. Assaisonner.

Poêler les filets de palombe en les tenants bien rosés. Napper de la sauce.

Le flan bicolore aux deux choux est obtenu en moulant

dans un petit bol chou-fleur et brocolis, tenus par le tassement.

Arroser de beurre fondu avant de servir.

Ce mets s'accompagnera de préférence avec un Châteauneuf-du-Pape rouge,vieux.