

## Palette à la sauge

Préparation : 20 mn, cuisson : 1 h 30 à 1 h 45.

Pour 6 personnes.

1 palette fraîche, 20 feuilles de sauge, 1 c à soupe de saindoux, 2 oignons, 2 échalotes, 1 gousse d'ail, sel, poivre.

Piquer la palette comme on le ferait d'un gigot, non pas avec de l'ail, mais avec 2 feuilles de sauge chaque fois réunies par un peu de saindoux malaxé avec sel et poivre.

Bien les enfoncer dans la chair. La ficeler serré pour qu'elle ne s'étale pas.

Dans une cocotte, avec le reste de saindoux, faire dorer la palette à feu modéré avec les oignons.

Lorsqu'elle est d'un beau doré, baisser le feu, mouiller de 2 c à soupe d'eau, ajouter les échalotes et la gousse d'ail, couvrir.

Mener la cuisson à très petit mijotement. Retourner la viande une ou deux fois.

Servir avec des pommes frites, le jus en saucière, dégraissé s'il y a lieu.



Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.