

Recette Faisan à la choucroute

Nbre de personnes : 6

Difficulté : Moyen

Préparation : 30 min

Cuisson : 50 min

Ingrédients :

+ un faisan

+ 50 g de beurre

+ 100 g de lard fumé, coupé en tranches fines

+ **1,5 kg de choucroute cuite**

+ 2 dl de sylvaner

+ quelques grains de genièvre

+ sel et poivre

Ustensiles :

+ une cocotte

Conseils :

Suggestion vin : un sylvaner.

1- Chauffez le beurre dans une grande cocotte et faites-y dorer le faisan sur toutes ses faces. Lorsqu'il est bien doré, retirez-le sur un plat.

2- Tapissez alors le fond de la cocotte avec les tranches de lard fumé. Posez dessus le faisan et entourez-le de la choucroute. Parsemez-le tout de quelques grains de genièvre. Salez, poivrez. Mouillez avec le vin blanc. Couvrez la cocotte et laissez cuire doucement pendant 50 mn. Servez bien chaud.

www.Sene.name

FAISAN COCOTTE SUR CANAPE

Préparation : 30 mn Cuisson pour cocotte : 15 mn Pour 4, il faut : 1 jeune faisan de 1 kg, 1 large barde de lard, un peu d'huile, bouquet garni, sel, poivre, cognac, cresson, pommes chips, 2 verres d'eau (25 cl).

Canapés : 2 ou 3 tranches de pain de mie, 50 g de beurre.

Videz le faisan. A l'intérieur, remettez le foie (sans son fiel), sel, poivre, gros comme un oeuf de beurre.

Enveloppez-le avec la barde de lard.

Ficelez et mettez à dorer dans la cocotte avec un peu d'huile.

Puis ajoutez sel, poivre, bouquet garni, 2 cuillerées à soupe de cognac.

Faites flamber (loin de la hotte aspirante). Ajoutez les 2 verres d'eau. Fermez, faites monter en pression la cocotte sur feu vif ; dès que la soupape chuchote, réduisez le feu et laissez cuire 12 mn à feu doux.

Faites dorer doucement à la poêle le pain de mie avec un gros morceau de beurre. Posez ces tranches dorées côte à côte sur un plat long. Tenez au chaud. Sortez le faisan de la cocotte.

Déficélez-le et ôtez la barde de lard.

Retirez le foie. écrasez-le avec une fourchette et tartinez-en les tranches de pain rissolées, sur lesquelles vous déposerez le faisan.

Arrosez de la sauce. Servez

www.Sene.name

Faisan aux pommes et à l'ail confit (page 1/2)

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 40 min

Temps de cuisson : 40 min

Ingrédients :

faisan : 1

huile : 2 c. à soupe

beurre : 125 g

pommes reinette : 4

ail : 1 tête

échalotes : 2

cidre brut : 5 cl

fond de veau : 2 dl

genièvre : 1 c. à soupe

crème fraîche épaisse : 100 g

sel, poivre : 1

Préparation :

Découpez le faisan ou faites-le préparer par votre fournisseur.

Dans une cocotte faites prendre couleur aux morceaux de faisan dans l'huile et 20 g de beurre, en commençant par le côté peau placé contre le fond de la cocotte.

Préchauffez le four Th. 8 (240°C).

Quand les morceaux de faisan sont colorés, glissez la cocotte, couverte, au four pour 40 minutes.

Épluchez les échalotes, émincez-les, enlevez la base de chaque gousse d'ail et seulement la première pelure.

Epluchez et coupez les pommes en quartiers.

25 minutes après le début de cuisson du faisan, ajoutez dans le fond de la cocotte les échalotes et les gousses d'ail, du sel du poivre et 1/2 verre d'eau bouillante.

Pendant ce temps, faites dorer les pommes à la poêle dans le beurre chaud, à feu doux, égouttez, poivrez, ne salez pas et tenez au chaud.

En fin de cuisson du faisan, égouttez toute la viande et la garniture, dégraissez le fond de cuisson, déglacez au cidre, ajoutez la crème, le fond de veau, le genièvre concassé, salez, poivrez, faites réduire jusqu'à consistance désirée.

Avant de servir faites réchauffer le faisan, sa garniture et les pommes dans la sauce.

www.Sene.name

Faisan aux pommes et à l'ail confit (suite page 2/2)

Le bon accord :

un Chénas (rouge, Vallée du Rhône).

Les commentaires des internautes :

Le 27/12/2003 à 15:42:36 :

votre recette du faisan aux pommes et à l'ail confit est magnifique. Les personnes qui n'aiment pas trop le goût prononcé de l'ail seront ravies car on ne le sent pas, le cidre coupant certainement cela (j'ai utilisé du cidre bouché brut). Pour 4 personnes, je conseillerais 2 faisans coupés chacuns en 2. La sauce étant succulante et demandant à être légèrement relevée. Personnellement, nous avons cuit les faisans dans une cocotte sur le feu et pas dans le four, dans le cidre, après avoir roussi les morceaux de faisans, légèrement doré les échalottes et l'ail. La sauce proprement dite a été faite juste avant de servir. Comme vin, nous avon bu un excellent vin rouge Saint Emilion qui s'accorde très bien avec les volailles.

www.Sene.name