



Faisan farci aux noix et aux raisins

Ingrédients pour (4 personnes)

1 poule faisane de +/- 1,2 kg
300 g de haché porc et veau
1 barde de lard
Le foie et le coeur du faisan
1 échalote hachée
1 carotte émincée
1 oignon émincé
1 bouquet garni
5 tranches de pain de mie
200 g de noix fraîches
50 raisins blancs (Muscat si possible)
5 cl de pineau des Charentes
10 cl de lait entier
1 oeuf
100 g de beurre clarifié
Beurre
Sel
Poivre du moulin

Préparation

- 1/ Préchauffez votre four à 190°C.
- 2/ Epluchez les raisins, épépinez-les et faites-les macérer dans le pineau des Charentes.
- 3/ Faites tremper une tranche de pain écroutée dans le lait entier. Hachez finement le foie et le coeur du faisan.
- 4/ Dans un saladier, mélangez le haché, l'oeuf entier, 2/3 des cerneaux de noix écrasés, l'échalote hachée. Salez, poivrez et terminez avec la tranche de pain trempée au lait et la moitié des raisins égouttés.
- 5/ Farcissez le faisan, bardez-le et ficelez-le.



- 6/ Faites dorer le faisan au beurre sur toutes les faces dans une sauteuse.
- 7/ Ajoutez carotte et oignon émincés, ainsi que le bouquet garni. Enfournez pendant 50 minutes.
- 8/ Lorsque le faisan est cuit, débarrassez-le au chaud.
- 9/ Déglacez la sauteuse avec le pineau des Charentes de macération. Laissez légèrement réduire. Ajoutez ensuite la crème fraîche et laissez réduire à nouveau.
- 10/ En dernière minute, ajoutez les raisins et les cerneaux de noix. Rectifier l'assaisonnement et gardez au chaud.
- 11/ Découpez le faisan et dressez sur le plat ou directement sur assiette. Nappez généreusement de sauce, et servez avec la purée de châtaignes.

Purée de châtaigne (pour 4 personnes)

1 kg de châtaignes
1 litre de lait entier
175 g de beurre
1 dl de crème
Muscade
Sel
Poivre du moulin

Préparation des châtaignes

- 1/ Incisez les marrons et faites-les cuire pendant +/- 15 minutes à l'eau bouillante.
- 2/ Egouttez-les et quand ils sont tièdes, enlevez les deux épluchures.
- 3/ Remettez-les alors à cuire dans le lait entier avec une pointe de sel pendant +/- 45 minutes.
- 4/ Lorsqu'ils sont moelleux, égouttez-les et passez-les au bol mixer pour en faire une purée.
- 5/ Incorporez le beurre en pommade et la crème pour terminer. Rectifiez l'assaisonnement et râpez un peu de muscade suivant votre goût.

Regardez la préparation en vidéo :

http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_faisan-farci-aux-noix-et-aux-raisins?id=8137906&emissionId=5931