



Salmis de poule faisane, homard au four et sabayon au champagne

Salmis de poule faisane (pour 4 personnes)

- 1 grosse poule faisane avec ses abats
- 800 g de champignons des bois mêlés
- 4 petits feuilletés
- 2 échalotes hachées
- 25 cl de sherry doux
- 100 g de beurre
- 5 càs de crème fraîche
- 1/2 càc de baies de Sichuan écrasées
- Poivre de Cayenne
- Sel
- Poivre du moulin

1/ Préchauffez le four à 200°C.

2/ Dans un plat à four, posez la poule faisane. Assaisonnez de sel et poivre, ajoutez une noix de beurre et enfournez 20 min.

3/ Faites fondre l'échalote hachée dans une noix de beurre. Faites-y revenir les abats concassés. Réservez.

4/ Faites sautez les champignons au beurre avec une échalote hachée.

5/ Lorsque la poule faisane est cuite rosée, sortez-la du four et gardez-la au chaud.

6/ Dégraissez l'ustensile et déglacez avec le sherry. Laissez réduire quelques instants et ajoutez la crème et le poivre de Cayenne. Laissez réduire.

7/ Au moment de servir, taillez la poule en aiguillettes. Dressez sur assiette et garnissez d'un petit tas de champignons, du feuilleté farci d'abats et nappez le gibier de sauce bien chaude.



Homard au four et sabayon au champagne (pour 4 personnes)

- 2 homards de 800 g
- 5 cl de Champagne brut
- 60 g de beurre salé
- 3 jaunes d'oeufs
- 2 branches d'estragon
- 1 càs de jus de citron
- Sel
- Poivre du moulin

1/ Mettez le four en position grill.

2/ Portez de l'eau salée à ébullition et plongez-y les homards 3 min.

3/ Égouttez-les et placez-les sur le ventre sur une planche à découper. A l'aide d'un couteau à lame large, coupez-les en deux de la tête vers la queue.

4/ Disposez-les dans un plat du four, assaisonnez et parsemez leur chair de morceaux de beurre salé. Poivrez.

5/ Placez les homards 5 min sous le grill du four et veillez à ce qu'ils dorent sans brûler. Arrosez de leur jus à mi-cuisson.

6/ Dans une sauteuse, montez un sabayon avec les jaunes d'oeufs, le champagne et un filet de jus de citron. Ajoutez l'estragon haché et rectifiez l'assaisonnement.

7/ Placez une moitié de homard parsemé de fleur de sel dans chaque assiette et accompagnez du sabayon au champagne.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtbef.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_salmis-de-poule-faisane-homard-au-four-et-sabayon-au-champagne?id=9164701&emissionId=5931