



( source : Jeanne GIRARDOT sur [www.tartinejeanne.com](http://www.tartinejeanne.com))



Niveau : facile

## Faisan à la bière ambrée

Préparation: 15 minutes

Cuisson : 2h15

### Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 faisan plumé et vidé
- 5 oignons
- 150 g de lardons
- 1 cuillère à soupe d'herbes de Provence
- 2 l de bière ambrée (selon taille cocotte)
- 1 noix de beurre
- 1 cuillère à café de baies roses
- 1 cube de bouillon de volaille
- 1/2 cuillère à café de sel
- 1/2 cuillère à café de poivre concassé

### Préparation :

Dans une cocotte, faites chauffer le beurre et saisissez le faisan de tous côtés, puis retirez-le et réservez.

Dans la cocotte, ajoutez les lardons, les herbes de Provence ainsi que les oignons émincés. Remuez et laissez dorer quelques minutes.

Remettez le faisan sur les lardons et les oignons et versez 25cl de bière dans lesquels vous aurez dilué le bouillon de volaille. Laissez frémir une quinzaine de minutes.

Versez le reste de la bière (1,5 à 2 l selon la taille de votre cocotte) et laissez cuire 2 heures à couvert et à feu doux.

Accompagnez ce plat d'un gratin Dauphinois.

Vin suggéré :

Nuit Saint-Georges; ou cidre brut !

Plus de recettes sur [www.chasse-79.com](http://www.chasse-79.com)