



( tiré de l'ouvrage "Les Recettes du Chasseur fin Gourmet" de la fédération départementale des chasseurs de la Vienne) , par Jacqueline GAUDRON

Niveau : facile

## Faisan au chou et ses croûtons aillés



### Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 faisan
- 1 barde de lard
- 1 chou-pomme
- 1 dl de crème fraîche
- huile d'arachide
- beurre
- quelques croûtons (ou deux biscottes par personne)
- un citron
- de l'ail

Entourez le faisan d'une légère barde de lard.

Ficelez, puis salez et poivrez l'oiseau, à l'intérieur comme à l'extérieur.

Ajoutez une bonne cuillère de crème fraîche.

Faites revenir le faisan à petit feu dans une cocotte avec un peu d'huile d'arachide et de beurre durant environ une heure. Arrosez régulièrement avec le jus.

Faites cuire un petit chou-pomme dans un litre d'eau salée, et ajoutez-y une rondelle de citron.

Quand le chou est cuit, égouttez-le bien.

Mettez le chou à revenir avec le faisan dix minutes pour que ce dernier soit bien imprégné par le goût du légume.

Frottez les croûtons avec une gousse d'ail et faites-les revenir dans une poêle avec un peu de beurre.

Servez le faisan et le chou accompagnés des petits croûtons en décorant à votre convenance.

Vin suggéré :

Menetou Salon Blanc