



(source : « Les recettes de l'épicurien », www.epicurien.be)



Niveau : facile

Faisan au pot

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 30 minutes

Ingrédients pour 2 personnes :

- 1 faisan plumé et vidé
- 1,5 l de bouillon de pot-au-feu
- 12 cl de crème

Préparation des ingrédients:

Dégraissez et portez le bouillon à ébullition, puis baissez le feu et écumez-le.

Préparation :

Quand le bouillon est bien écumé, mettez le faisan et faites cuire à petits bouillons pendant 25 à 30 minutes.

Otez le faisan, et faites réduire le bouillon pour obtenir 12 cl de sauce.

Pendant ce temps, découpez le faisan, et réservez-le au chaud.

Hors du feu, incorporez au bouillon la même quantité de crème, mélangez, et versez dans une saucière.

Servez immédiatement les morceaux et nappez de sauce.

Vous pouvez accompagner votre faisan au pot avec des pâtes fraîches.