



(tiré de l'ouvrage "Les Recettes du Chasseur fin Gourmet" de la fédération départementale des chasseurs de la Vienne) , Par Hélène GOURDEAU

Niveau : facile

Faisan braisé à la normande



Ingrédients pour 4 personnes :

☞ **Attention : les raisins doivent être mis à macérer au moins 9 heures dans le Calvados**

- 1 faisan ou une faisane d'1Kg600
- 800 g de pommes Granny Smith ou Reinette
- 80 g de raisins secs
- 3 cuillères à soupe de Calvados
- 3 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- 80 g de beurre
- 1 dl de crème fraîche
- le jus d'un demi citron
- 1 grosse pincée de cannelle en poudre

Ebouillantez les raisins dans une passoire, et mettez-les à macérer dans le Calvados.

Bridez le faisan

En cocotte, Faites-le rissoler sur toutes les faces dans l'huile chaude.

Pendant ce temps, pelez les pommes, ôtez les cœurs et les pépins, puis coupez-les en grosses lamelles que vous ferez rissoler à feu vif à la poêle avec du beurre, rapidement, car les morceaux doivent être juste colorés.

Retirez le faisan de la cocotte, et à sa place étalez la moitié des pommes.

Posez l'oiseau sur les pommes, puis ajoutez autour le reste des pommes, les raisins macérés, et le jus de macération.

Versez la crème et le jus de citron, ajoutez la cannelle et rectifiez l'assaisonnement à votre goût.

Couvrez et laissez mijoter à très petit feu pendant 40 à 45 minutes.

Vin suggéré :

Champagne Blanc de Blanc
Cidre brut : un accord parfait