



(Tiré de la brochure "Le gibier sauvage, des recettes gourmandes et légères")

Faisan cuit en cocotte, lard fermier, et chou-rave



Ingrédients pour quatre personnes :

- 1 faisan
- 800g de beurre demi-sel
- 4 tranches de lard fermier
- 1 botte de sauge
- 2 gousses d'ail
- 6 pièces de chou-rave
- 3 cl de vin blanc
- 24 châtaignes
- sel
- poivre

Ficelez votre faisan avec les tranches de lard, puis assaisonnez-le.

Laissez cuire le faisan en cocotte, avec le beurre demi-sel et les gousses d'ail pendant environ 30 minutes au four à 200°C. En fin de cuisson, ajoutez 3 cl de vin blanc, les châtaignes épluchées, et laissez reposer le tout dans la cocotte.

Epluchez les choux-raves, puis râpez finement dans un saladier. Assaisonnez le tout avec du sel et du poivre. Faites cuire le chou-rave dans une cocotte ouverte avec un peu de beurre. En fin de cuisson, ajoutez les feuilles de sauge.

Dressez les assiettes en mettant un morceau de faisan, un peu de chou-rave, quelques châtaignes et une tranche de lard croustillant.