



(tiré de l'ouvrage "Les Recettes du Chasseur fin Gourmet" de la fédération départementale des chasseurs de la Vienne) ,
par Marie-Andrée LAMBERT

Niveau : très facile

Faisan rôti, farci au Boursin



Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 faisan
- 2 carrés "fromage ail et fines herbes" Boursin
- 100 g de chair à saucisse
- 1 cuillère à soupe de Cognac
- 2 échalotes
- 20 g de mie de pain
- 50 g de beurre
- sel
- poivre

Préparez la farce avec les deux carrés de fromage Boursin, la chair à saucisse, le Cognac, les échalotes, la mie de pain, du sel et du poivre.

Farcissez le faisan avec cette préparation, et refermez-le bien.

Mettez le faisan dans une cocotte, si possible allant au four, en posant l'oiseau sur deux ou trois morceaux de beurre. N'oubliez pas de verser un demi verre d'eau au fond du plat.

Salez et poivrez à votre goût.

Faites cuire à four moyen de trois quarts d'heure à une heure.

Vin suggéré :

Chinon rouge