



FAISAN FARCI EN COCOTTE, SAUCE AU BANYULS



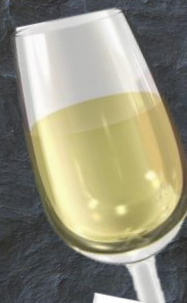
Ingrédients pour 6 personnes

- 1 faisan entier
- 50 gr de beurre
- 1 Kg de châtaignes en bocal
- 1 grappe de raisin blanc
- 25 cl de Banyuls
- Un peu de persil plat
- Sel & poivre



Pour la farce :

- 1 échalote
- 4 branches de persil plat
- 80 g de chair à saucisse
- 60 g de fromage blanc
- 1 c à c. de brisures de truffes (facultatif)
- Sel & poivre



Déroulement de la recette



Préparer la farce. Pour ce faire, peler et émincer finement l'échalote puis ciseler le persil plat. Mélanger l'échalote et le persil plat avec la chair à saucisse et le fromage blanc. Ajouter les brisures de truffes, saler et poivrer. Remplissez le faisan avec la préparation et le barder.



Faire mousser la moitié du beurre dans une cocotte et faire colorer le faisan sur toutes ses faces. Saler. Débarrasser sur une assiette, vider le beurre de la cocotte puis y remettre le faisan. Verser le Banyuls. Baisser le feu à doux, couvrir et laisser cuire pendant 1 h 15 environ en arrosant souvent.



Réchauffer les châtaignes dans un peu d'eau. Les égoutter, puis les passer au beurre avec quelques pluches de persil plat. Ajouter les grains de raisin coupés en deux et mélanger délicatement. Saler et poivrer puis garder au chaud.



Envelopper le faisan dans du papier aluminium et laisser reposer pendant 10 minutes. Pendant ce temps, monter le feu à vif et faire réduire la sauce. Rectifier en sel si besoin et poivrer. Filtrer et mettre en saucière.



Servir le faisan avec les châtaignes et raisins, ainsi que la sauce. Agrémenter avec des petites pommes de terres sautées.

