Gibiers

Faisan en cocotte aux raisins

1h40	30 min	1h	10 min	468
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le faisan en cocotte aux raisins

1 **Faisan**
300 g **Raisin noir**
2 c. à soupe **Raisins secs**
12 **Oignon(s) grelot(s)**
6 tranche(s) **Poitrine de porc fumée**
0.5 c. à café **Curry**
15 cl **Vin blanc**
1 **Huile de tournesol**
15 g **Beurre**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

8 **Noisette(s) entière(s)**
16 **Raisin noir**

Étape 1

Préparation du faisan en cocotte aux raisins

1. À l'aide d'un couteau d'office, peler les oignons grelot. Réserver.
2. Disposer les tranches de poitrine fumée sur le dos du faisan.
3. Ficeler le faisan à l'aide de la ficelle de cuisine afin d'éviter que les tranches de poitrine ne s'échappent pendant la cuisson.
4. Faire chauffer l'huile dans une cocotte sur feu moyen.
5. Ajouter les oignons, les raisins secs et le curry. Saler légèrement.
6. Faire cuire pendant quelques minutes en remuant régulièrement à l'aide d'une spatule.
7. Débarrasser puis réserver.
8. Déposer le faisan dans la cocotte et saisir les deux faces.
9. Débarrasser et vider la cocotte de l'excès de graisse.
10. Remettre le faisan dans la cocotte, côté ventre au fond.
11. Ajouter les oignons et les raisins secs.
12. Verser le vin blanc puis baisser le feu. Ajouter un peu d'eau. La viande doit être immergée de moitié. Saler et

poivrer puis couvrir.

13 Laisser cuire jusqu'à ce que la viande soit tendre.

14 Un peu avant la fin de la cuisson, détacher et déposer les grains de raisin muscat dans un saladier. Réserver.

15 Retirer le faisan de la cocotte.

16 À l'aide d'un couteau d'office, couper la ficelle de cuisine. Débarrasser les tranches de poitrine fumée.

17 Envelopper le faisan d'une feuille de papier aluminium et le laisser reposer pendant 10 à 15 min.

18 Faire mousser le beurre dans une sauteuse puis ajouter les grains de raisin muscat.

19 A l'aide d'une louche, prélever un peu de jus de la cocotte. L'ajouter aux raisins ainsi que les oignons, les raisins secs et les tranches de poitrine fumée.

20 Faire réduire le jus sur feu assez vif.

Étape 2

Dressage

1 À l'aide d'un couteau de chef, concasser les noisettes. Réserver.

2 À l'aide d'un couteau à désosser, découper les blancs et les cuisses du faisan.

3 Disposer un morceau de faisan dans chaque assiette.

4 Recouvrir d'une tranche de poitrine fumée. Parsemer d'éclats de noisettes concassées.

5 Répartir la garniture aux raisins sur le bord de chaque assiette. Décorer d'une belle ligne de sauce.

6 Disposer quelques grains de raisin muscat sur la viande. Servir immédiatement.