< retour

Volaillerie

Faisan

Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]
TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :

Type : Viandes exotiques et gibiers

Poids moyen : 800g

Oiseau omnivore au plumage magnifique tirant souvent sur le roux et parsemé de noir. Depuis toujours, cet oiseau fait la joie des chasseurs, le mâle surtout, particulièrement recherché pour la beauté de son plumage éclatant et de sa longue queue. Élever le faisan est une entreprise difficile, car l'oiseau est sensible au stress et se laisse mourir s'il n'est pas heureux. Le cannibalisme est un problème fréquent que l'on contrôle en leur coupant le

bout du bec ou, plus rarement, en munissant les volatiles de lunettes aveuglantes. Les éleveurs doivent aussi parvenir à susciter la ponte toute l'année, ponte qui ne s'effectue naturellement qu'au printemps. Le faisan peut être élevé en captivité dans un poulailler intérieur ou dans une volière (une vaste cage extérieure de plus de 750 m2).

La chair de la femelle est plus fine et moins sèche que pour le mâle.

VARIÉTÉS

Le faisan de volière a un plus beau plumage et un certain nombre est destiné à la chasse. Le faisan d'élevage est plus charnu et plus lourd que le faisan sauvage; sa chair est plus grasse et sa saveur moins musquée. Tué entre 18 et 25 semaines, le faisan d'élevage pèse alors entre 800 g et 1,2 kg.

COMMENT CHOISIR ?

Le faisan doit être charnu avec les pattes de couleur grise. Pour un faisan frais, les plumes doivents être sèches et bien attachées. Il est vendu avec ses plumes, plumé, bardé ou prêt à cuire.

COMMENT PRÉPARER ?

Parce que sa chair est plutôt sèche, on l'agrémente souvent d'une farce humide (ne l'introduire dans la volaille qu'au moment de la cuisson, car elle constitue un milieu propice au développement de bactéries). On peut aussi le barder (l'envelopper de tranches de gras) ou le badigeonner de gras. Le faisan âgé est plus sec et moins tendre. Il gagne à être rôti, recouvert de bardes, cuit en cocotte, ou préparé en terrine ou en pâté. Le vin et l'alcool conviennent particulièrement bien à la cuisson de ce volatile. Pour rôtir, prévoir de 1 h à 1 h 30 à 190 °C. L'arroser souvent en cours de cuisson.

COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui
Le faisan frais est périssable. Le conserver au réfrigérateur en le plaçant à l'endroit le plus froid. Le cuire le plus tôt possible, dans les 2 ou 3 jours.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

calories	protéines	lipide	magnesium	calcium
239 kcal	32,40 g	12,10 g	22,00 mg	16,00 mg
sodium	acides	cholestérol	phosphore	cuivre

43,00 mg	gras saturés 3,91 g	89,00 mg	242,00 mg	0,08 mg
zinc	fer	vitamin A	vitamin B1	vitamin B2
1,37 mg	1,43 mg	57,00 µg	0,07 mg	0,18 mg
vitamin B3				
7,53 mg				

Afficher plus

* Source de données : AFSSA

HISTOIRE

Le faisan est originaire d'Asie et fut introduit en Europe par les Romains. Au Moyen Âge, la chasse au faisan était réservée à la noblesse. Depuis, elle a contribué à réduire considérablement les populations. L'élevage du faisan remédie partiellement à ce phénomène de dépopulation. Le faisan fut introduit pour la première fois aux États-Unis en 1790, mais sans succès. Ce n'est qu'en 1881 que l'oiseau s'adapta aux conditions nord-américaines, en Oregon. Le faisan sauvage n'a pas pu s'acclimater au Canada, l'hiver y étant trop rigoureux. On y chasse tout de même le faisan d'élevage.

Faisan en cocotte aux raisins [3]

En savoir plus [3]

Liens

[1] https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15136

[2] https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15136

[3] https://www.qooq.com/recipes/faisan-en-cocotte-aux-raisins