

## FAISAN FARCI AUX POMMES

- 4 personnes
- Cuisson : 25 mn
- Temps de préparation : 30 mn



### Ingrédients :

1 faisan et son foie  
5 pommes acidulées  
60 g de beurre  
1 petit suisse  
1 oeuf  
4 brins de persil plat  
1 échalote  
20 g de sucre en poudre  
1 barde  
sel, poivre

Pelez et émincez finement l'échalote.

Pelez une pomme, retirez le coeur et coupez la chair en morceaux.

Dans la cuve d'un mixeur, mettez le foie du faisan, le petit suisse, l'oeuf, les feuilles de persil et les morceaux de pommes. Salez et poivrez. Mixez le tout pendant 20 secondes.

Farcissez le faisan de cette préparation. Ficelez le faisan et entourez-le d'une bande de lard.

Dans une cocotte à fond épais, faites fondre 40 g de beurre et faites revenir le faisan sur toutes ses faces. Baissez le feu et laissez cuire à couvert pendant 5 mn. Puis glissez la cocotte au four (th 6 ou 180°) et faites cuire 15 mn.

Pendant ce temps, coupez les pommes en tranches et faites-les revenir à la poêle dans le reste du beurre, salez, poivrez et sucez. Dès que les pommes sont caramélisées, retirez-les du feu.

Coupez le faisan en morceaux, retirez la farce et coupez-la en tranches.

Dans les assiettes de service, déposez les morceaux de faisan, ajoutez les tranches de farce et les pommes caramélisées. Décorez de feuilles de persil et donnez un tour de moulin à poivre. Servez aussitôt.

