



Recette : Recette de faisán aux champignons

Rendement : 6 portions

Exécution : facile

Préparation : 15 à 30 minutes

Cuisson : 2 heures au four à 350 F



Ingrédients

Liste des ingrédients

½ tasse de céleri haché	3 poitrines de faisán
½ tasse de carotte hachées	6 tranches de bacon
1 tasse d'oignons hachés	1 ½ tasse de bouillon de poulet
1 gousse d'ail	2 ½ tasse de champignons tranchés
½ c. à thé de thym	1 ½ c. à soupe de farine
2 feuilles de laurier	¾ tasse de crème 15% ou de lait
1 c. à soupe de vinaigre	Sel et poivre au goût

Préparation

Dans une casserole que vous pouvez mettre au four, y mélanger et y mettre les légumes, les assaisonnements, et le vinaigre.

Utiliser le bacon pour enrober vos poitrines de faisán que vous déposerez sur vos légumes.

Couvrir le tout et faire cuire durant 1 ½ heure à 350 °F.

Une fois cuit, transférer vos poitrines de faisán dans un poêlon que vous remettez immédiatement au four toujours à 350 °F pendant une autre ½ heure.

Récupérer le jus de cuisson qui se trouve dans votre casserole en passant le contenu de celui-ci dans un tamis et dégraisser le bouillon.

Ajouter le bouillon de poulet et les champignons à votre jus de cuisson en portant le tout à ébullition.

Dans un petit bol, mélanger la farine et la crème pour obtenir un mélange quasi homogène que vous ajoutez au bouillon en continuant de brasser pour finir avec un mélange complètement homogène.

Il ne vous reste plus qu'à monter votre assiette avec les légumes et vos poitrines de faisán sur lesquelles vous versez votre sauce aux champignons.

Bon appétie!