



Recette de faisans au porto, madère et canneberges

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Portions : 4 personnes

Exécution : très facile



Ingrédients

Liste des ingrédients

8 morceaux de faisan (Poitrine et pattes de 2 faisans)	80 ml de vin Madère
2 c. à soupe de beurre	½ c. à thé de thym séché
2 c. à soupe d'huile	1 feuille de laurier
4 échalotes françaises grossièrement hachées	1 c. à soupe de persil frais haché
1 gousse d'ail hachée	2 tasses de canneberges fraîches, blanchies
¼ tasse (125 ml) de porto	¼ tasse de sucre, au goût
¼ tasse (125 ml) de bouillon de volaille (ou de poulet)	Sel et poivre
¼ tasse (125 ml) de vin rouge	

Préparation

- Saler et poivrer les morceaux de faisans.
- Dans un grand poêlon avec couvert, fondre le beurre avec l'huile, y faire revenir les échalotes et l'ail. Réserver.
- Y faire revenir les morceaux de faisan jusqu'à ce qu'ils sont bien dorés. Réserver.
- Ajouter le porto et le bouillon de volaille, le vin rouge et le madère pour bien déglacer.
- Ajouter le thym, le laurier, le persil, les canneberges blanchies et le sucre.
- Ajouter les oignons et l'ail ainsi que les morceaux de faisans.
- Porter à ébullition pour ensuite baisser le feu pour laisser mijoter à poêlon couvert environ 40 minutes ⁽¹⁾.
- Enlever la feuille de laurier.

(1) vous pouvez utiliser une cocotte allant au four si vous préférez à 325 degré F (163 ° Celcius)

Servir avec la sauce tel quel ou encore passer au mélangeur et servie dans une saucière. Le tout s'accompagne bien avec du riz et/ou légumes de votre choix.

Bon appétit !