

Poule faisane, la cuisse en salmis, le filet en feuille de chou, pommes fondantes

Pour 4 personnes

Ingrédients :

2 poules faisanes
0,2 kg de foie gras de canard
2 carottes
2 oignons, 6 échalotes grises
0,05 l de crème liquide
1 dl de Cognac
0,3 kg de crépine
¼ l de vin blanc sec
0,1 kg de beurre frais
Thym frais, 6 gousses d'ail
Sel fin, poivre du moulin, huile
8 pommes de terre charlotte (taille d'un œuf)
0,1 kg de beurre frais
1 petit chou vert
Sel fin, poivre du moulin
0,05 kg de graisse d'oie
0,15 l de fond blanc
Cumin en grains

Préparation :

Etirer et flamber les poules faisanes, bien retirer le duvet ; dénervier les pattes à l'aide d'une aiguille à brider puis couper à la jointure ; faire de même avec les ailerons. Dégager la tête et l'ôter ; vider ensuite les volailles, essuyer. Lever les cuisses ainsi que les filets, désosser le gras de cuisse et manchonner le pilon. Concasser tous les os, faire colorer dans un mélange huile et beurre ; ajouter ensuite les cuisses ainsi que la garniture aromatique taillée en mirepoix, quelques minutes après l'ail et le thym. Déglacer avec le Cognac, ajouter le vin blanc et mouiller à hauteur avec de l'eau. Laisser cuire à frémissement pendant 20 mn, retirer les cuisses et laisser mijoter à nouveau 1 heure en écumant régulièrement.

Effeuille et nettoyer le chou dans une eau vinaigrée, blanchir 2mn en commençant par les feuilles les plus vertes puis le cœur ensuite. Rafraîchir dans de l'eau glacée et égoutter ; sécher sur du papier absorbant et réserver.

Eplucher et tailler les pommes de terre en forme de savonnette, porter à ébullition dans de l'eau salée et rafraîchir, réserver.

Prélever le petit filet sur le blanc de chaque poule faisane ; passer à travers un tamis fin, réunir dans un cul de poule, assaisonner et ajouter la crème petit à petit, lisser la farce. Masquer chaque filet avec un peu de farce, déposer un morceau de foie gras au milieu et recouvrir à nouveau de farce. Envelopper dans une feuille de chou verte (côtes à l'intérieur) et enfermer dans du papier film pour former un joli cylindre. Envelopper ce dernier dans de la crépine et réserver.

Poule faisane, la cuisse en salmis, le filet en feuille de chou, pommes fondantes

Pour 4 personnes

Mettre la graisse d'oie à fondre et ajouter le cœur et le restant de chou émincé. Assaisonner et parfumer avec quelques graines de cumin ; laisser étuver à couvert tout doucement pendant 30 mn. Mettre à dorer les pommes de terre de chaque côté, dégraisser et verser le fond blanc de volaille dessus ; cuire à couvert jusqu'à évaporation et remettre une noix de beurre pour lustrer ces dernières, réserver au chaud.

Mettre la sauce salmis à réduire, monter légèrement au beurre et plonger les cuisses de faisan dedans. Colorer les filets de chaque côté dans un sautoir et enfourner à 180°C pendant 15 mn. Débarrasser sur une grille et maintenir au chaud.

Dans 4 assiettes, déposer un socle de compotée de chou au cumin, 2 pommes fondantes autour.

Placer une cuisse sur chaque socle de chou puis un filet coupé en deux en diagonale.

Napper de sauce salmis et déguster aussitôt.