

Faisan sur lit de pomme

*De retour de chasse, une fine gâchette me fit cadeau d'un joli faisan.....PLUMÉ.....prêt pour la casserole.....la classe !
Il me glissa à l'oreille l'astuce pour que l'oiseau ne soit point « sec », le lit de pomme, en voici mon interprétation :*



- 1 faisan de chasse plumé et vidé
- 3 pommes de table (pas celles à compote)
- 100 gr de lard fumé sans la couenne, en dés
- 1 oignon émincé
- 1 gousse d'ail
- 2 branches de romarin frais
- 2 dl de cidre brut
- 1 cs de liqueur de pomme ou à défaut du Calvados
- Matière grasse pour rôtir
- Sel, poivre

Peler et couper une pomme en 4, en farcir le faisan, y joindre une branche de romarin.

Peler les autres pommes et les couper en tranches pas trop fines, pour le lit.

Dans une braisière faites chauffer un peu de matière grasse et y rôtir le faisan. Saler, poivrer. Retirer le faisan de la braisière lorsqu'il a pris couleur.

Dans cette même braisière faire revenir l'oignon et les lardons, puis disposer les tranches de pommes et une branche de romarin par dessus afin de former un « lit parfumé » qui va maintenant accueillir le faisan.

Fermer la braisière et laisser braiser l'animal environ 1 heure, en le retournant de temps en temps et en mouillant le lit de pommes avec une rincette de cidre à chaque voyage de façon à ce que cela n'attache pas et reste bien humide.

10 minutes avant la fin de cuisson, presser la gousse d'ail dans la braisière et parfumer avec l'alcool de pomme de votre choix. Rectifier l'assaisonnement.

Découper l'oiseau et servir avec les pommes (jeter celles qui étaient dans les entrailles).

Ici, accompagné d'un chou rouge et d'un paillason de pommes de terre.

Un grand moment de bonheur, merci François !

Anne