Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Brouet de faisan, frites de céleri

Ingrédients

Préparation

Nettoyer le faisan, enlever le foie, réserver.
Faire suer l'oignon haché. Ajouter le faisan dans deux litres de vin et ½ litre d'eau et cuire pendant une heure environ.
Séparer les deux ailes, les deux cuisses, les deux hauts de cuisse et prélever un peu de blanc du faisan.
Avant de servir, faire frire les morceaux de faisan dans du saindoux (ou de la graisse de canard) et poser un morceau par assiette.
Verser la sauce chaude par dessus.

Pour le lait d'amande :
Monder, puis broyer 150 gr d'amandes. Mettre les amandes dans 1 litre d'eau, laisser cuire jusqu'à épaississement. Tamiser au travers d'une étamine.

Pour la sauce :
Hacher le blanc, le foie avec le lait d'amandes, en ajoutant avec un peu du liquide de cuisson, puis faire bouillir ce mélange. Broyer le gingembre, la cannelle, les clous de girofle, le galanga, le poivre long et la graine de paradis, puis ajouter le verjus. Ajouter ce mélange d'épices à celui qui est en train de bouillir. Mettre à feu doux et laisser légèrement épaissir.

Pour les frites de céleri :
Tailler les frites dans un céleri rave. Les blanchir quelques minutes dans l'eau salée. Elles doivent rester encore fermes. Les égoutter et laisser refroidir.
Mettre une grosse noix de beurre avec un peu d'huile d'olive dans une poêle. Faire dorer les frites de céleri.

Commentaires

2 litres de vin rouge saindoux ou graisse de canard 100 grammes d'amandes non mondées 3 gr de gingembre 3 gr de cannelle 3 ou 4 clous de girofle ¼ de racine de galanga 1 grappe de poivre long 3 gr de graine de paradis (ou maniguette)

Notes :