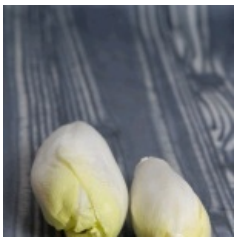
Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Faisan à la brabançonne en feuilles de vigne



Ingrédients

2 faisans, 8 feuilles de vignes , 2 morceaux de lard à barder, Ficelle, 1 échalote , 16 mini chicons, 800 g de bouillon de volaille, 200 g de beurre, Sel , Poivre du moulin, noix de muscade, , Pour la purée de céleri:, , 1 céleri rave, 4 grosses pommes de terre, 200 g de lait, 150 g crème 40%, 100 g de crème épaisse, , 100g de jeunes pousses de betteraves, 1/2 botte de radis, 5cl de vinaigre de vin, ,

Préparation

Préchauffer le four à 175°.
Passer le faisan sur un feu vif pour enlever le restant de plumes. Sur la peau placer les feuilles de vigne et barder avec du lard.
Brider le faisan avec la ficelle.
Faire colorer les faisans dans une cocotte au beurre et placer les chicons tout autour, debout! Assaisonner.
Enfourner a 175° pendant 14 min.
Remettre la cocotte sur le feu avec les chicons, mouiller avec le bouillon et laisser cuire a feu vif pour émulsionner la graisse de cuisson. Réduire le tout pour avoir une belle sauce pas trop épaisse.
Avant de servir remettre le faisan au four 8 min.
Couper les radis en fines lamelles et les assaisonner avc un peu de vinaigre , sel et poivre. Assaisonner les feuilles de betteraves.
Purée de céleri:
Eplucher le céleri et le couper en gros morceaux, déposer dans le fond de la casserole, ajouter les pommes de terre entières et épluchées. Ajouter la crème, la crème épaisse et le lait et faire bouillir jusqu'à cuisson des pommes de terre et du céleri.
Mixer avec un mixer plongeur.
Découper le faisan, dresser à l'assiette avec les chicons et la purée de céleri. Désorer avec des fines lamelles de radis et quelques feuilles de betteraves.

Notes :