



Faisan farci à la Rob Roy

TEMPS DE PRÉPARATION : 35 MINUTES

TEMPS DE CUISSON : 45 MINUTES

UNE RECETTE PROPOSÉE PAR :

Marie Stuart Hôtel ***

(Face à la gare de la Roche-sur-Yon)

86 Boulevard Louis Blanc

85 000 LA ROCHE SUR YON

Tel. : 02.51.37.02.24

www.mariestuarthotel.com

hotelmariestuart@wanadoo.fr

INGRÉDIENTS

- 1 faisan de 1,5 kg
- 1 cuillerée à soupe de miel
- Bruyère séchée
- 4 cl de whisky
- 2 cl d'huile
- 2 tranches de poitrine fumée

POUR LA FARCE

- Le foie du faisán
- 100 g de pain émietté
- 25 cl de lait
- 1 gros oignon
- 100 g de marrons
- Chair à saucisse
- Brins de bruyère
- Persil haché
- 1 œuf

- Sel, poivre, 4 épices
- 2 cl de whisky

POUR LA SAUCE

- Garniture aromatique : 1 oignon, 1 carotte, feuille de céleri branche, thym, laurier
- 25 cl de vin blanc
- 25 cl de fond brun
- 2 cuillerées à soupe de gelée de groseilles et airelles

PRÉPARATION

1. Faire chauffer le four à 180 °.
2. Saler et poivrer l'intérieur du faisán puis le farcir.
3. Colorer dans une cocotte avec l'huile chaque face du faisán.
4. Mettre dans un plat à four.
5. Ajouter les tranches de poitrine fumée.
6. Mettre à cuire pendant 25 à 30 minutes en arrosant souvent.
7. Ajouter la garniture aromatique.
8. Déglacer au vin blanc.
9. Faites réduire 5 minutes.
10. Mouiller avec le fond brun.
11. Ajouter du miel sur la peau du faisán pour qu'il croustille.
12. Laisser 15 min de plus au four.
13. Retirer le faisán et le dresser sur un lit de bruyère séchée.
14. Flamber au whisky.
15. Passer la sauce sur le faisán.
16. Ajouter de groseille et airelles.
17. Rectifier l'assaisonnement.

L'ASTUCE DU CHEF :

Ajouter du miel sur la peau du faisán pour qu'il croustille 15 minutes avant la fin de la cuisson.