

Faisan au chou rouge, sauce aux baies de genièvre



Ingrédients pour 6 personnes :

Pour le faisan :

3 faisans, assaisonnement, huile d'olive

Pour le chou :

½ chou rouge, beurre, assaisonnement, 1 trait de vinaigre balsamique, 3 pommes, assaisonnement.

Pour la sauce :

Les ailerons et la carcasse des faisans, ½ bouteille de vin de noix, 2 litres d'eau, 3 cuillères de fond de veau, arôme patrel, 1 trait de gin, 3 baies de genièvre

Les faisans :

Couper les pattes, le cou, les ailerons des faisans. Retirer les cuisses et les réserver pour une autre recette. Retailer la carcasse pour ne garder que les suprêmes « sur coffre ». Assaisonner et arroser d'un filet d'huile d'olive. Cuire 12mn au four à 180°.

Laisser reposer 5mn avant de lever les suprêmes qui doivent être légèrement rosés et surtout pas secs.

La sauce :

Dans une casserole, cuire les ailerons et les carcasses de faisan dans 2 litres d'eau pendant 45mn. Dégraisser et filtrer le fond de faisan obtenu. Ajouter les autres ingrédients.

Cuire 1/2 heure à tous petits bouillon avant de filtrer finement.

Réduire jusqu'à obtenir une sauce onctueuse.

Rectifier l'assaisonnement et la couleur. Réserver au chaud.

Le chou :

Couper le chou en très fine chiffonnade.

Cuire à couvert dans 2dl d'eau, le vinaigre, le beurre, sel et sucre.

Lorsque le chou est tendre et que le liquide s'est évaporé, râper les pommes dessus.

Compter encore 10mn.

Dressage :

Réchauffer 2mn au four les suprêmes. Napper le fond des assiettes avec la sauce.

Poser au centre un dôme de chou puis dessus un suprême de faisan sans la peau.

Arroser d'une cuillère des sucs de cuisson des suprêmes.