

Courge Butternut rôtie

Cuisses de faisan effilochées et châtaignes

Ingrédients pour 6 personnes :

Pour le faisan :

6 cuisses de faisans assaisonnement

Pour la courge :

1 petite courge butternut, sel, sucre, beurre

Pour les châtaignes :

200g de châtaignes surgelées, sucre, une cuillère de beurre

Pour la sauce :

Le bouillon de cuisson des cuisses, 2dl de vin de noix, 2 cuillères de fond de veau, Arôme Patrel

Les cuisses :

Cuire les cuisses de faisan dans 2 litres d'eau très légèrement salée à couvert et à feu doux pendant 1h30 environ jusqu'à ce que la chair des cuisses soit tendre et se détache des os.

Prélever la chair sans os, tendons ni peau.

La sauce :

Dégraissier et filtrer le fond de cuisson des cuisses. Ajouter les autres ingrédients.

Cuire 1/2 heure à tout petit bouillon avant de filtrer finement.

Réduire jusqu'à obtenir une sauce onctueuse.

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

La courge :

Couper la courge en 2 dans la longueur. Retirer les graines et quadriller la chair à l'aide de la pointe d'un couteau. Saler, sucrer et placer de petits morceaux de beurre un peu partout sur les demi-courges.

Les enfermer séparément dans une papillote de papier aluminium et cuire au four 45mn environ à 180°.

Les courges doivent être confites mais garder leur forme.

Les châtaignes :

Glacer les châtaignes à blanc avec un peu d'eau, sucre et une cuillère de beurre jusqu'à ce qu'elles soient fondantes et caramélisées.

Dressage :

Sauter à la poêle la chair des cuisses avec une pointe de beurre en la colorant légèrement sans la dessécher. Déglacer avec une cuillère de sauce. Bien les enrober la chair de sucs et la répartir sur les 2 courges bien chaudes. Disposer les châtaignes harmonieusement dessus.

Servir entières comme ça avec un service devant les invités.

Présenter la sauce en saucière.