



FAISAN EN DEUX FAÇONS, filets en ballotine, cuisses en croquant, crémeux de butternut au cumin, cerfeuil tubéreux, jus court de la carcasse

Ingrédients pour 8 personnes

- 3 faisans entiers

Croquant des cuisses de faisan

- 400 gr de chair des cuisses
- 150 gr de foie de volaille
- 400 gr de gorge de porc
- 4 œufs entiers
- 30 gr de noisettes torréfiées
- 1 cl de cognac
- 20 gr d'herbes hachées
- 600 gr de crépine
- 500 gr de chapelure

Ballottine de filets de faisan

- 600 gr de filets de faisans sans peau
- 70 gr de blanc d'œuf

Jus de carcasse

- Carcasses des 3 faisans coupées en morceaux
- 200 gr de garniture aromatique
- 8 cl d'huile d'arachide

Butternut

- 400 gr de chair de butternut en cubes
- 70 gr d'oignons blancs ciselés
- 5 gr cumin
- 50 gr de beurre

Cerfeuil tubéreux

- 240 gr de cerfeuil tubéreux
- 80 gr de beurre
- Eau
- Carpaccio de butternut
- 8100 gr de butternut coupé en fines tranches de 1 millimètre



- 85 gr de crème liquide
- Sel fin, poivre blanc

- 80 gr de beurre
- 1 bouquet garni
- 2 cl bouillon de volaille

- 15 cl de lait
- 20 cl d'eau
- 80 gr de beurre

- Pm de Pistaches broyées
- Pm de jus de citron
- Pm d'huile d'olive
- Pm fleur de sel

Progression

Lever les filets et les cuisses, concasser les carcasses.

Couper en petits cubes cuisses, foies et gorge de porc.

Mettre le tout dans une calotte avec 2 œufs, sel, poivre herbes hachées, noisettes torréfiées et cognac.

Mélanger, maintenir au frais. Bien laver la crépine. Réaliser des boules de 100 gr de farce entourée de crépine. Les rouler dans les œufs battus puis dans la chapelure. Renouveler l'opération 2 fois et passer 4 minutes à la friteuse à 165°C.

Réserver. A l'envoi, passer au four 10 minutes à 175°C.

Couper les filets de faisans en cubes. Miser finement tous les ingrédients dans un bol de robot. Dérouler un film alimentaire sur un plan de travail. Mettre la farce dans une poche à douille lisse et réaliser des cylindres de 10 cm de long. Les cuire 1h10 min. à 63°C. et réserver.

A l'envoi, laquer mes filets avec le jus de carcasse et passer au four 6 minutes à 175°C.

Colorer les carcasses dans une casserole avec l'huile.

Enlever l'huile de cuisson, ajouter le beurre, garniture aromatique, bouquet garni et faire colorer gentiment. Mouiller dans 1 litre d'eau, réduire de moitié. Mouiller à nouveau avec le bouillon de volaille à hauteur et laisser cuire 3 heures, en écumant régulièrement. Filtrer, réduire en une sauce concentrée. Monter avec 60 gr de beurre. Réserver.

Dans une casserole, suer sans coloration les oignons avec le beurre. Ajouter butternut, cumin, lait et eau, cuire 45 minutes à couvert de papier sulfurisé. Passer le tout au blender jusqu'à obtention d'une texture lisse. Finir avec les 80 gr de beurre, vérifier l'assaisonnement et débarrasser.

Éplucher le cerfeuil, le mettre dans une casserole avec l'eau et le beurre. Saler, couvrir d'un papier sulfurisé et laisser cuire 25 minutes. Vérifier la cuisson et débarrasser.

À la dernière minute, mettre tous les ingrédients dans un récipient. Mélanger et vérifier l'assaisonnement.

Dressage

Remettre tous les ingrédients à température, sauf le carpaccio, et dresser sur assiettes bien chaudes.



Chef Jacques BARNACHON
L'Étang du Moulin
5 chemin de l'Étang du Moulin
25210 Bonnétable