



FAISAN EN DEUX FAÇONS

FILETS EN BALLOTINE, CUISSES EN CROQUANT, CREMEUX DE BUTTERNUT AU CUMIN, CERFEUIL TUBEREUX, JUS COURT DE LA CARCASSE

Ingrédients : pour 8 personnes

Pour le Faisan

- 3 faisans entiers

Lever les filets et les cuisses, concasser les carcasses.

Pour le croquant des cuisses de faisans

- 400 gr de chair des cuisses
- 150 gr de foies de volaille
- 400 gr de gorge de porc
- 2 œufs entiers
- Pm Sel fin, poivre
- 20 gr d'herbe hachée
- 30 gr de noisettes torréfiées
- 1 cl de cognac
- 600 gr de toilette ou crépine
- 500 gr de chapelure
- 2 œufs entiers (pour les crépines)

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

Mettre le tout dans calotte avec 2 œufs, sel, poivre, herbes hachées, noisettes torréfiées et cognac. Mélanger et maintenir au frais.

Bien laver la crépine. Réaliser des boules de 100 gr de farce entourées de crépine. Les rouler ensuite dans les œufs battus puis dans la chapelure.

Renouveler l'opération 2 fois et passer 4 minutes à la friteuse à 165°C. Réserver.

À l'envoi, passer au four 10 minutes à 170°C.

Pour les Ballotines de filets de faisans

- | | |
|---------------------------------------|----------------------------|
| - 600 gr de filet de faisan sans peau | - 85 gr de crème liquide |
| - 70 gr de blanc d'œuf | - Pm Sel fin, poivre blanc |

Couper les filets de faisans en cubes. Mixer finement tous les ingrédients dans un bol de RobotCook.

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 à 63°C et réserver.

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



Pour Jus de carcasse

- Carcasses des 3 faisans coupées en morceaux
- 200 gr de garniture
- 8 cl d'huile d'arachide
- 1 bouquet garni
- 80 gr de beurre
- 2 litres de bouillon de volaille

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 3h, en écumant régulièrement.

Filtrer, réduire en une sauce concentrée. Monter avec 60 gr de beurre. Réserver.

Pour le butternut

- 400 gr de chair de butternut en cubes
- 70 gr d'oignon blanc ciselé
- 5 gr de cumin
- 50 gr de beurre
- 15 cl de lait
- 20 cl d'eau
- 80 gr de beurre

Dans une casserole, suer sans coloration les oignons avec le beurre.

Ajouter les cubes de 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.

Pour le cerfeuil tubéreux

- 240 gr de cerfeuil tubéreux
- Pm d'eau
- 80 gr de beurre

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.

Pour le carpaccio de butternut

- 100 gr de butternut coupé en fines tranches de 1 cm d'épaisseur
- Pm pistache broyée
- Pm huile d'olive
- Pm jus de citron
- Pm Fleur de sel

À la dernière minute, mettre tous les ingrédients dans un récipient.

Mélanger et vérifier l'assaisonnement.

Finition

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



Conseils du chef : Monthelie 1^{er} cru Les Champs Fulliot, Philippe Germain 2013.



Chef Jacques BARNACHON

L'Étang du Moulin

2 chemin de l'Étang du Moulin

25210 Bonnétable

EURO-TOQUES France - 10 rue de Sèze – 75009 PARIS - T. 01.44.18.70.68

www.eurotoques.fr secretariat@eurotoques.fr