FILET DE FAISAN AUX FIGUES RÔTIES et POMMES DARPHIN



Ingrédients pour 4 personnes

- 4 filets de faisan
- 1 oignon rouge
- 8 figues fraîches
- 25 cl de Gaillac doux
- 400 gr de pomme de terre
- Fleur de sel
- Thym ou sarriette
- 50 gr de beurre
- Pm piment d'Espelette (facultatif)

Progression

Déposer les 4 filets de faisan dans le fond d'une poêle bien chaude avec une noisette de beurre et les laisser 2 minutes de chaque côté, puis les mettre au four à 210°C pour 7 minutes.
Réserver les filets et les laisser reposer pour que la viande se détende.

Mettre les figues à four chaud avec quelques brins de sarriette, puis récupérer le jus de cuisson après 10 minutes dans une casserole et mettre de côté.
Dans la même poêle, faire revenir l'oignon émincé, puis déglacer avec le jus de cuisson des figues et les 25 cl de Gaillac.

Râper les pommes de terre et former des cercles avec un emporte-pièce. Déposer les cercles dans une poêle pas trop chaude avec un peu de beurre fondu et laisser cuire quelques minutes de chaque côté et les laisser colorer.

Dressage

Pour le dressage, déposer les cercles de pommes de terre dorées dans le fond de chaque assiette avec un filet de faisan, les figues et sur les côtés de l'assiette la réduction d'oignons rouges. Ajouter une petite pincéeFile de fleur de sel et de piment d'Espelette juste avant de servir.

Astuce du Chef
Recette réalisable avec tout type de gibier à plumes accompagné de figues, de poires ou même de coings.



Chef Olivier CHAPUT
« Les Enfants Cuisinent »