

Faisan en casserole

Pour 2 personnes.

1 poule faisane, sel, poivre, 30 g de beurre.

2 douzaines de petits oignons, 200 g de champignons, 50 g de beurre, 4 petites pommes de terre, 1 truffe (facultatif).

Vider, flamber et brider le faisan. Le saler et le poivrer, le faire dorer dans le beurre. Couvrir la casserole et faire cuire pendant 15 mn.

Ajouter les petits oignons et les champignons, revenus rapidement au beurre dans la poêle, et les pommes de terre, cuites à l'eau pendant 10 mn et égouttées. Continuer la cuisson pendant 15 mn, en ajoutant la truffe peu avant la fin.

Servir bien chaud, si possible dans le plat de cuisson.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.