

Faisan au maïs

Pour 3 à 4 personnes.

1 belle poule faisane, 1 petit-suisse, sel, poivre ; 1 barde de lard ; 50 g de beurre.
½ dl de cognac, 1 c à soupe de jus de rôti, 1 grande boîte de grains de maïs au naturel, 50 g de beurre, persil.
1 dl de vin blanc ou de crème fraîche.

Ecraser le petit-suisse avec le sel et le poivre et le mettre à l'intérieur du faisan flambé. Brider celui-ci, le barder et le faire dorer au beurre dans une cocotte à fond épais. Saler et poivrer, ajouter cognac et jus de viande et couvrir hermétiquement (par exemple avec une feuille de papier aluminium placée sou le couvercle et bien rabattue autour de la cocotte). Faire cuire à feu modéré pendant 40 mn environ.
D'autre part, réchauffer les grains de maïs dans leur jus, les égoutter et les mélanger au beurre frais et au persil.
Enlever sa barde et servir le faisan sur un lit de maïs. Déglacer la sauce de la cocotte avec de la crème fraîche ou le vin blanc, selon que l'on aime une sauce liée ou non. La servir à part dans une saucière.

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.