

Faisans en salmis

Pour 6 personnes.

Préparation : 1 heure, cuisson : 50 minutes.

2 jeunes faisans (poules de préférence); 1 carotte; 1 gros oignon; 25 petits champignons; 2 dl 1/2 de vin blanc sec; 1/2 litre de fond de veau brun lié; 1 petit verre de cognac; 200 g de beurre; 3 c à soupe d'huile; 1 branchette de thym; 1 feuille de laurier; 1/2 citron; 6 tranches de pain de mie; sel et poivre.

Plumer, flamber et vider les faisans; les brider; faire chauffer le four à température moyenne.

Mettre les faisans dans un plat pouvant aller au four et les faire rôtir pendant environ 25 minutes en les arrosant fréquemment avec le jus qui se forme à la cuisson.

Pendant ce temps, éplucher la carotte et l'oignon; les rincer et les hacher grossièrement au couteau.

Mettre 150 g de beurre dans un sautoir; le faire fondre; ajouter la carotte et l'oignon hachés, le thym et le laurier; faire cuire à feu moyen pendant 15 minutes, puis ajouter le poivre concassé et retirer le sautoir du feu. Lorsque les faisans sont cuits, couper chacun en 4 morceaux; retirer la peau ainsi que les os de la carcasse; ranger les morceaux de faisans dans une cocotte et les tenir au chaud dans le four éteint.

Hacher la peau du faisan et concasser les os de la carcasse; ajouter le tout dans le sautoir, avec l'oignon et la carotte; laisser cuire pendant 5 minutes en remuant à la cuillère de bois; ajouter alors le vin blanc et le fond de veau; laisser cuire 15 minutes.

Pendant ce temps, couper la partie sableuse du pied des champignons; les laver soigneusement sans les laisser tremper; les éponger.

Mettre les champignons dans une casserole; ajouter une pincée de sel; presser le demi-citron; ajouter le jus de citron dans la casserole ainsi que 2 c à soupe d'eau; porter à ébullition et laisser cuire 5 minutes, puis égoutter les champignons.

Ajouter les champignons dans la cocotte sur les morceaux de faisans; faire chauffer légèrement, puis arroser avec le cognac et faire flamber.

Passer alors la sauce au chinois (passoire très fine et conique) en pressant fortement avec une cuillère de bois sur les éléments solides; verser cette sauce sur les morceaux de faisans et la garniture; poser la cocotte à feu très doux pour maintenir le salmis chaud, mais en évitant soigneusement que la sauce n'entre en ébullition.

Tailler les tranches de pain de mie en cœurs ou en triangles; mettre le reste du beurre et les 3 cuillerées d'huile dans une poêle; faire chauffer; lorsque la matière grasse est bien chaude, y faire dorer le pain de mie sur les deux faces.

Faire chauffer un plat de service; disposer le salmis et sa garniture sur le plat chaud et l'entourer de croûtons frits.

Une purée de marrons accompagne très bien ce salmis de faisans.



Clic sur l'image pour l'agrandir

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.